

Les Vins Alexander Krossa

C'est la passion du vin, découverte au domaine familial dans les années 1990, qui a poussé Alexander Krossa à créer une entreprise dédiée notamment à la viticulture Languedocienne. Véritable pionnier et visionnaire, Alexander Krossa allie compétences techniques et commerciales au service des vignerons partenaires. Sa philosophie : professionnaliser la relation avec les clients à l'export en maîtrisant les processus techniques, de sélection et d'assemblage auprès de ses partenaires.

Château Les Donats

Les vignes du Château les Donats couvrent 15 hectares sur les flancs de la Vallée de la Dordogne, au cœur du Périgord. Les parcelles jouissent de multiples expositions différentes et de types de sols variés, ce qui permet de choisir pour chacun des 9 cépages - Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Muscadelle, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Cot - cultivés sur le domaine les parcelles qui les magnifieront le mieux.

En 1994, Patrick Somers, héritier d'une famille de négociants belges et grand passionné de vin, décide de se lancer dans la production. Il visite des vignobles, et a un coup de cœur pour le Château les Donats qu'il rachète et rénove entièrement. Pour continuer à faire progresser la qualité de ses vins année après année, il a été rejoint en 2011 par l'ingénieur-œnologue Olivier Verhelst qui a mis en œuvre de nouvelles méthodes culturales et a amélioré les techniques de vinification.



Château Les Donats - Panache Rouge -

AOP Bergerac

Terroir : Argilo-calcaire Limo Argileux

Cépages : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Vinification : Ces vignes de 35 ans d'âge sont implantées sur des sols argilo-calcaires et limon-argileux. On y retrouve du Merlot et du Cabernet franc qui brillent par leur maturité phénolique et leur expression aromatique. La fermentation alcoolique est induite par des levures indigènes et se déroule dans des barriques de 225L. Cette technique spéciale «Vinification Intégrale» consiste à extraire les tanins, anthocyanes et arômes par des rotations des barriques pendant la fermentation. Ces extractions douces donnent des vins très équilibrés et fins. La fermentation malolactique se fait avec des bactéries indigènes en barriques. Le vin subi un élevage de 18 mois en fûts de chêne français. Après assemblage le vin ne subit ni collage, ni filtration pour préserver la complexité du vin.

Dégustation : Un nez intense et élégant qui rappelle les arômes de petits fruits noirs accompagnés par des notes grillées. L'attaque en bouche est vive et soyeuse. Les tanins sont arrondis et présents mais restent agréables. La finale en bouche reste ample et d'une teneur appréciée. Un vin qui mérite de se garder pour 5 à 10 ans sans doute.

Accords : Se marie bien avec les pâtes en sauce, les viandes rouges, les grillades et les légumes.

Service : 17 et 19°C



Les Vins Alexander Krossa

Alexander discovered his passion for wine in the family vineyard in the 90s. Willing to go further, he created a company dedicated to Languedoc wines. As a real pioneer and visionary, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: professionalize the relationship with foreign clients mastering the technical processes, selection and blending with his partners.

Château Les Donats

The vineyards of Château les Donats cover 15 hectares on the slopes of the Dordogne Valley, in the heart of the Périgord. The multitude of exposures and different soils of the plots allow to choose for each of the 9 grape varieties - Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Muscadelle, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Cot - the most suitable location to get the best out of the grapes.

In 1994, Patrick Somers, heir to a family of Belgian wine merchants and a great wine enthusiast, decided to start wine making. He visited vineyards, and fell in love with Château les Donats, which he bought and completely renovated. The oenologist-engineer Olivier Verhelst joined him in 2011 to implement new cultivation methods and better winemaking techniques.



Château Les Donats - Panache Rouge -

AOP Bergerac

Soil : Chalky clay with loam

Grape Variety : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Wine making : These 35 year old vines are planted on clay-limestone and silty-clay soils. We find Merlot and Cabernet Franc which shine by their phenolic maturity and their aromatic expression. Alcoholic fermentation is induced by indigenous yeasts and takes place in 225L barrels. This special technique "Vinification Intégrale" consists in extracting tannins, anthocyanins and aromas by rotating the barrels during fermentation. These gentle extractions give very balanced and fine wines. The malolactic fermentation is done with indigenous bacteria in barrels. The wine is aged for 18 months in French oak barrels. After blending, the wine is neither fined nor filtered to preserve the complexity of the wine.

Tasting notes : An intense and elegant nose that reminds us of the aromas of small black fruits accompanied by toasted notes. The attack on the palate is lively and silky. The tannins are rounded and present but remain pleasant. The finish on the palate remains ample and of an appreciated content. A wine which deserves to keep for 5 to 10 years without doubt.

Food match : Pairs well with pasta with sauce, red meats, and grilled meats and vegetables.

Serving Temperature : 17 et 19°C

