

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 - RBelle -

AOP Pécharmant

Terroir : Argilo-calcaire, limon argileux.

Cépages : Merlot (60%), Cabernet franc (20%), Cabernet sauvignon (20%)

Vinification : Le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon 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. Des 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 rappelant des arômes de prunes et de légères notes de tabac. En bouche, l'attaque est fraîche, ronde et soyeuse. Les tanins sont à la fois présents et bien intégrés.

Accords : Recommandé avec un steak de boeuf, du canard ou encore du gibier.

Service : 18°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

Château Les Donats is a family estate situated on the slopes of the Dordogne Valley with 15 ha (37 acres) of vineyards. It is driven by a never-ending quest for quality, traditions and terroir. Since 2011 Olivier Verhelst has managed the vineyard and winemaking. This young winemaker graduated as an enologist from the University of Bordeaux in 2010. After his studies he worked for several renowned wine consultants like Michel Rolland and Stéphanie Derenoncourt in France, USA, Argentina and India. The vineyard is divided into different plots according to the topography, geomorphology and meteorological conditions so as to obtain the best combination between vineyard and environment. Different grape varieties are thus used: Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris and Muscadelle. All their wines are vinified and aged in their cellar in St. Nexans. The vinification depends on the quality of the grapes and on the type of wine, combining traditional techniques with modern technology.



Château Les Donats - RBelle -

AOP Pécharmant

Soil : Clayley soils on top of a limestone mother rock.

Grape Variety : Merlot (60%), Cabernet franc (20%), Cabernet sauvignon (20%)

Wine making : The Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon grapes shine with their phenolic maturity and aromatic expression. Alcoholic fermentation is induced by indigenous yeasts and takes place in 225L barrels. Gentle extractions give very balanced and fine wines. 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 reminiscent of plum aromas and light tobacco notes. A fresh attack on the palate, round and silky. The tannins are both present and well-integrated.

Food match : Recommended with beef steak, duck or game.

Serving Temperature : 18°C

