

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 vigneronns 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.

Domaine Roumagnac

Le Domaine Roumagnac est situé dans le petit Hameau de Raygades sur la commune de Villematier en Haute Garonne sur la route des vignes ; un nom de prédilection où il s'étend sur 14 hectares, à la frontière entre la 2ème et la 3ème terrasse entre le Tarn et la Garonne au Nord de Toulouse.

Héritier d'une longue tradition familiale, où le savoir-faire et l'expérience transmis depuis 4 générations permet d'élever des vins aux caractères authentiques. Avec à l'esprit l'obsession constante de respecter la terre et la vigne, ce couple unit pour le meilleur et pour servir ! Le désir de défendre les couleurs du domaine, redorer son blason en lui rendant toutes ses lettres de noblesse.

La Négrette une exclusivité mondiale ! La Négrette compose 50% des assemblages et des parcelles. D'autres cépages parmi les plus grands sont aussi présents sur le domaine : la Syrah, le Cabernet franc, le Cabernet sauvignon et le Gamay.



Domaine Roumagnac - Les Mystères de Raygades -

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Boulbènes, Rougets, Graves.

Cépages : 60% Négrette, 40% Gamay

Vinification : Vendanges mécanique avec table de tri embarquée qui expulse tout le végétal. Vinification traditionnelle. Elevage en cuve pendant 12 mois.

Dégustation : Un vin à la robe légère et un nez intensément fruits rouges. Des notes aromatiques aériennes et pleines de souplesse. Il peut se servir légèrement frais. Vin plaisir, éclatant. Encore meilleur après décantation.

Accords : Testez son originalité avec un brunch, une omelette aux cèpes, ou encore un tataki de thon, un tartare de boeuf, un plateau de fromage.

Service : 16-17°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 man, Alexander Krossa combines technical and commercial know-how to the service of partner winegrowers. His philosophy: being a professional of foreign customer relationship in controlling technical process, selection and blends with his partners.

Domaine Roumagnac

Domaine Roumagnac is located in the small hamlet of Raygades in the commune of Villematier in the Haute Garonne on the route des vignes; a favourite name where it extends over 14 hectares, on the border between the 2nd and 3rd terraces between the Tarn and Garonne rivers north of Toulouse. Heir to a long family tradition, where the know-how and experience passed on for 4 generations allows us to produce wines with authentic character. With the constant obsession to respect the land and the vine, this couple unites for the best and to serve! The desire to defend the colours of the estate, to restore its reputation by giving it back all its letters of nobility.

The Négrette, a world exclusive! Négrette makes up 50% of the blends and plots. Other grape varieties among the greatest are also present on the estate: Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Gamay.



Domaine Roumagnac - Les Mystères de Raygades -

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Boulbenes, Rougets, Graves.

Cépages : 60% Négrette, 40% Gamay

Vinification : Mechanical harvesting with an on-board sorting table that expels all the vegetation. Traditional vinification. Aged in vats for 12 months.

Tasting Notes : A wine with a light colour and an intensely red fruit nose. Airy and supple aromatic notes. It can be served slightly chilled. A wine for pleasure, full of sparkle. Even better after decanting.

Food Match : Try its originality with a brunch, an omelette with porcini mushrooms, or a tuna tataki, a beef tartar, a cheese platter.

Serving Temperature : 16-17°C

