

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 vigneronniers 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 - Ô Grand R -

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Boulbènes, Rougets, Graves.

Cépages : Négrette, Cabernet Sauvignon

Vinification : 100% vendange mécanique avec tables de tri embarquées ayant la particularité d'expulser l'intégralité du végétal. Seul le jus et la baie seront retrouvés en cuve. Macération entre 15 et 17 jours. Vinification séparée pour chaque cépage, pré-assemblage avant l'hiver. Élevage sur lies (pas de filtration ni de collage), entre 12 et 17 mois.

Dégustation : L'assemblage inédit de la négrette et du cabernet sauvignon en parité. Un vin velouté, rond et suave ; Des notes de fruits mûrs, une finale élégante.

Accords : Idéal avec des viandes fumées (magret de canard), des légumes et poissons grillés ou encore une seiche à la plancha.

Service : 16-18°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 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 - Ô Grand R -

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Boulbenes, Rougets, Graves.

Cépages : Négrette, Cabernet Sauvignon

Vinification : 100% mechanical harvesting with on-board sorting tables which have the particularity of expelling all of the plant material. Only the juice and the berry are found in the vat. Maceration between 15 and 17 days. Separate vinification for each grape variety, pre-assembly before winter. Aging on lees (no filtration or fining), between 12 to 17 months.

Tasting Notes : A unique blend of négrette and cabernet sauvignon in parity. A velvety, round and smooth wine; notes of ripe fruit, an elegant finish.

Food Match : Ideal with smoked meats (duck breast), grilled vegetables and fish or cuttlefish a la plancha.

Serving Temperature : 16-18°C

