

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 - Rencontres - rouge

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Boulbènes, Rougets, Graves.

Cépages : 50% Négrette, 25% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc

Vinification : 100% de vendanges mécanique qui a la particularité de réaliser l'égrappage directement en même temps que la collecte. Le raisin est ainsi directement déposé en cuve. Macération 15 et 17 jours. Vinification séparée par cépage. Vin Saigné ou de presse par cépage. Fermentation. Pré assemblage avant l'hiver (pour l'authentique). Fermentation Malo. Tout sur lies (pas de filtration ni collage). Elevage, sous-tirage si besoin. Elevage entre 12 et 15 mois. Filtration tangentielle avant la mise.

Dégustation : La robe est soutenue et brillante avec une nuance rubis aux reflets pourpre. L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille et cassis) se mêlent avec délice à la réglisse c'est un vin léger, fruité et gourmand.

Accords : Avec des plats simples : tartare de veau aux câpres, omelette aux asperges, quiche aux poireaux, ...

Service : 18-21°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 - Rencontres - rouge

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Boulbenes, Rougets, Graves.

Cépages : 50% Négrette, 25% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc

Vinification : 100% mechanical harvesting which has the particularity of carrying out the destemming directly at the same time as the collection. The grapes are thus placed directly into the vats. Maceration for 15 and 17 days. Separate vinification by grape variety. Saignée or press wine by grape variety. Fermentation. Pre-blending before winter (for authenticity). Malo fermentation. All on lees (no filtration or fining). Aging, subtling if necessary. Aged between 12 and 15 months. Filtration tangential filtration before bottling.

Tasting Notes : The colour is deep and brilliant with a ruby hue and purple tints. The expression is intense: fresh red fruit (redcurrant and blackcurrant) mingle with liquorice. It is a light, fruity and greedy wine.

Food Match : With simple dishes: veal tartar with capers, asparagus omelette, leek quiche, etc.

Serving Temperature : 18-21°C

