

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 - Rendez-Vous -

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Argile, Rougets.

Cépages : 50% Négrette ; 50% Syrah

Vinification : Il s'agit d'une édition limitée, suite à une sélection parcelle précise vendangée en vert afin de donner au raisin tout l'épanouissement et la structure nécessaire. Les vins de goutte sont séparés des vins de presse. Ils sont vinifiés séparément pendant une année ; Ensuite on incorpore les vins de presse à leur propre vin de goutte élevé de nouveau pendant une année supplémentaire. Cette cuvée totalise au final deux années d'élevage en cuve, et deux ans de bouteille.

Dégustation : La robe est d'une rare intensité, d'un rouge cerise noir profond. Les arômes du vin traduisent la maturité des raisins, fruits noirs confiturés, cassis, mûres, mais éclatants de fraîcheur grâce à une touche végétale. La négrette libère ses belles nuances d'épices, en bouche son ampleur est impressionnante et sa longueur témoigne de la densité du vin.

Accords : Idéal sur une côte de boeuf sauce au poivre, une marinade de chevreuil, des poivrons farcis.

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 - Rendez-Vous -

Fronton - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Clay, Rougets.

Cépages : 50% Négrette ; 50% Syrah

Vinification : This is a limited edition, following a precise selection of plots, harvested green in order to give the grapes the necessary development and structure. The free-run wines are separated from the press wines. They are vinified separately for one year; then the press wines are incorporated into their own free-run wine, which is matured again for a further year. The final result is two years of tank ageing and two years in the bottle.

Tasting Notes : The colour is of a rare intensity, a deep black cherry red. The wine's aromas reflect the ripeness of the grapes, jammy black fruits, blackcurrants, blackberries, but bursting with freshness thanks to a touch of herbs. The négrette releases its beautiful nuances of spices, in the mouth its fullness is impressive and its length testifies to the density of the wine

Food Match : Ideal on prime rib with pepper sauce, venison marinade, stuffed peppers.

Serving Temperature : 16-18°C

