

## 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 vigneron·ne·s 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 - Un petit R de famille -

**Fronton - Appellation d'Origine Protégée**

**Terroir** : Boulbènes, Rougets, Graves.

**Cépages** : : 50% Négrette, 50% Cabernet Sauvignon

**Vinification** : Vendanges mécanique avec table de tri embarquée qui expulse tout le végétal (rafles et feuilles). Rendement contrôlé de 50hl/ha. Macération en cuve béton. Elevage sur lie et pré-assemblage avant l'hiver.

**Dégustation** : Un nez bien subtil et harmonieux de fruits noirs, d'épices et de réglisse. L'attaque est légère et fruité. La bouche est ronde et soyeuse, persistant sur les fruits et la violette avec un bel équilibre. Un ensemble qui joue la carte de l'élégance plutôt que celle de la puissance.

**Accords** : Accords sur de belles charcuteries, viande rouge, magrets, carré d'agneau, fromage, desserts de chocolats noir.

**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 - Un petit R de famille -

**Fronton - Appellation d'Origine Protégée**

**Terroir** : Boulbenes, Rougets, Graves.

**Cépages** : : 50% Négrette, 50% Cabernet Sauvignon

**Vinification** : Mechanical harvesting with an on-board sorting table that expels all the vegetal matter (stalks and leaves). Controlled yield of 50hl/ha. Maceration in concrete tanks. Aged on lees and pre-assembled before winter.

**Tasting Notes** : A very subtle and harmonious nose of black fruits, spices and liquorice. The attack is light and fruity. The palate is round and silky, persisting on fruits and violet with a nice balance. A wine that plays the elegance card rather than the power card.

**Food Match** : Pairs well with fine charcuterie, red meat, duck breast, rack of lamb, cheese, dark chocolate desserts.

**Serving Temperature** : 16-18°C

