

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 vignerons 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 des Chênes

Le Domaine des Chênes appartient à la famille Razungles depuis plus d'un siècle. Convaincus par le potentiel exceptionnel qu'offre le Roussillon, Gilbert, Simone et leur fils Alain ont habilement allié savoirfaire, minutie et passion pour tirer le meilleur de leur terroir. Le Domaine s'étend sur 30 hectares de vignobles situés au pied des Corbières, faisant face aux Pyrénées. A Vingrau, les vignes prennent racine dans un terroir calcaire et rocheux. La combinaison du climat aride, de terroirs caillouteux et des vents froids et secs (Tramontane) apporte une qualité, un caractère et un équilibre aux vins du Domaine des Chênes.



Domaine des Chênes - L'Air du Temps -

**Côtes du Roussillon Villages -
Appellation d'Origine Protégée**

Terroir : Coteaux argilo-calcaire très caillouteux et grès.

Cépages : Grenache Noir 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

Vinification : Les vendanges sont manuelles avec tri à la vigne, 2ème semaine de septembre pour la Syrah, troisième et quatrième semaine de septembre pour le grenache et le Carignan ; en moyenne 26 hl/ha. La vinification se fait en vendange entière par macération carbonique de 12 jours pour une moitié du Carignan. Les autres raisins sont foulés et égrappés, macération en fermentation avec remontages quotidiens pendant 3 semaines pour le Grenache, la Syrah et le reste du Carignan. Elevage : un an et demi en cuve avec plusieurs soutirages.

Dégustation : Robe rouge sombre. Nez intense de fruits rouges mûrs, de poivre et de violette. En bouche, l'attaque est fraîche et puissante, les tanins sont structurés mais sont équilibrés par le gras de l'équilibre gustatif. Ce vin est d'une belle solidité mais peu se déguster jeune.

Accords : A savourer avec de la charcuterie, des grillades, un cassoulet ou un gibier à poils (même en civet). Mais aussi avec de la cuisine exotique et bien sûr avec les fromages.

Service : environ 16°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 des Chênes

Domaine des Chênes has been owned by the Razungles family for more than a century. Convinced by the outstanding potential that the Roussillon offers, Gilbert, Simone and their son Alain has skillfully combined knowthoroughness and passion to bring out the best of their terroir. 30 hectares of vineyard located in the foothills of Corbières, facing the Pyrenees. In Vingrau's magnificent circle of cliff, the vines plunge their roots in a rocky limestone soil. Combination of arid climate, very stony soils and the dry cold Tramontane wind give quality, character, and balance to the wines of Domaine des Chênes.



Domaine des Chênes - L'Air du Temps -

**Côtes du Roussillon Villages -
Appellation d'Origine Protégée**

Soil : Very stony clay-limestone slopes and sandstone.

Grapes: Grenache Noir 60%, Syrah 20%, Mourvèdre 20%

Wine Making : The harvest is manual with sorting on the vine, in the second week of September for the Syrah, and the third and fourth weeks of September for the Grenache and Carignan; on average 26 hl/ha. The vinification is done with whole grapes by carbonic maceration for 12 days for one half of the Carignan. The other grapes are crushed and de-stemmed, maceration in fermentation with daily pumping over for 3 weeks for the Grenache, Syrah and the rest of the Carignan. Maturing: one and a half years in vats with several rackings.

Tasting Notes : Dark red colour. Intense nose of ripe red fruit, pepper and violet. The attack is fresh and powerful, the tannins are structured but balanced by the fatness of the taste. This wine is very solid but can be enjoyed young.

Food Match : To be enjoyed with charcuterie, grilled meat, cassoulet or game (even stewed). But also with exotic cuisine and of course with cheese.

Serving temperature : approximately 16°C.

