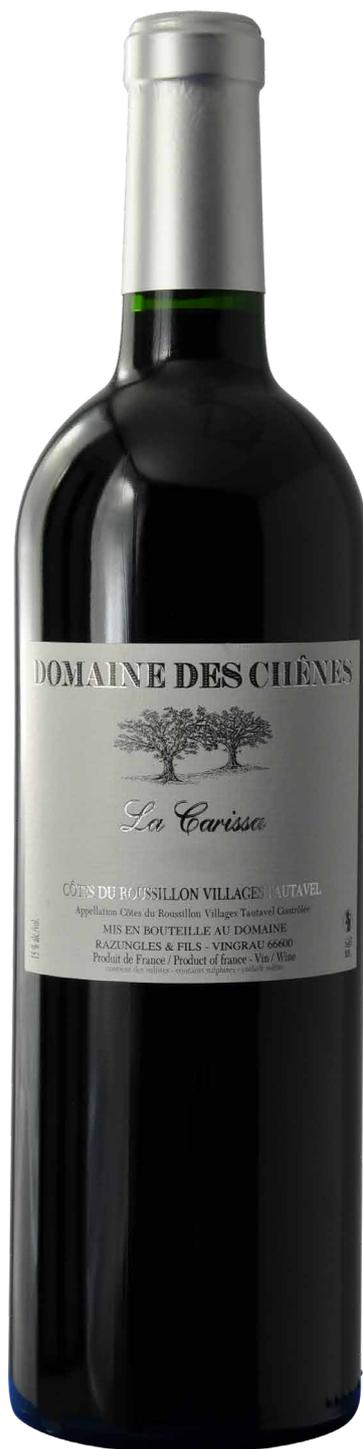


### Les Vins Alexander Krossa

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 - La Carissa -

#### Côtes du Roussillon Tautavel - Appellation d'Origine Protégée

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaire très caillouteux pour la Syrah, le Mourvèdre et le Carignan; schiste et grès pour le Grenache.

**Cépages :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan

« La Carissa » nom d'une des parcelles rentrant dans cet assemblage.

**Vinification :** Vendange manuelle avec tri à la vigne, entre le 15 et le 30 septembre. Les raisins sont foulés et égrappés, macération de 20 à 23 jours selon les cépages avec des remontages quotidiens. Pigeages sur le Grenache et la Syrah. Elevage en barriques pendant 12 mois puis en cuve.

**Dégustation :** Robe très sombre aux reflets pourpres. Nez expressif fruité, épicé, réglisse et finement boisé, petites notes de violette, de rose et de cuir. La bouche est d'une grande structure. Les tanins sont présents mais fondus par l'enveloppe charnue. Associés à une certaine fraîcheur due aux meilleurs terroirs de Vingrau, ils apportent toute leur puissance à la complexité de ce vin.

**Accords :** A savourer sur un pavé ou une côte de boeuf, un gibier servi sur une sauce aux cèpes et aux girolles ou sur les meilleurs fromages.

**Service :** environ 16 à 17°C – peut se boire dès aujourd'hui ou se garder au moins 10 ans.

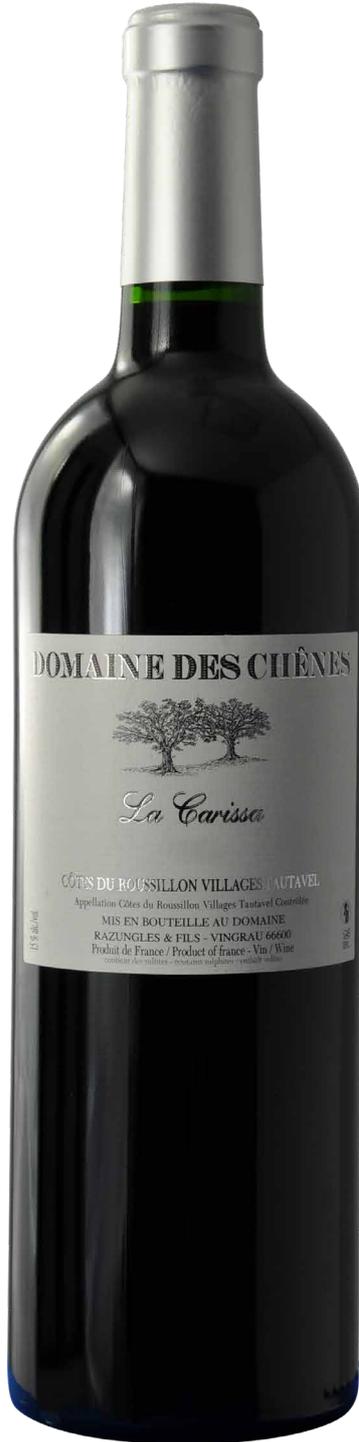


## Les Vins Alexander Krossa

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 - La Carissa -

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

**Soil :** Very stony clay-limestone slopes for the Syrah, Mourvèdre and Carignan; schist and sandstone for the Grenache.

**Grapes:** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan

"La Carissa" is the name of one of the parcels in this blend.

**Wine Making :** Manual harvest with sorting in the vineyard, between 15 and 30 September. The grapes are crushed and de-stemmed, and macerated for 20 to 23 days depending on the grape variety, with daily pumping over. The Grenache and Syrah grapes are punched down. Aged in barrels for 12 months, then in vats.

**Tasting Notes :** Very dark colour with purple hues. Expressive fruity nose, spicy, liquorice and finely wooded, small notes of violet, rose and leather. The palate has a great structure. The tannins are present but melted by the fleshy envelope. Combined with a certain freshness due to the best terroirs of Vingrau, they bring all their power to the complexity of this wine.

**Food Match :** To be enjoyed with steak or rib steak, game served with a cep and chanterelle sauce or with the best cheeses.

**Serving temperature :** about 16-17°C - can be drunk now or kept for at least 10 years.

