

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 - Le Mascarou -

Côtes du Roussillon Villages Tautavel - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Coteaux argilo-calcaire très caillouteux et schistes.

Cépages : 33% Carignan, 33% Grenache noir, 33% Syrah

« Le Mascarou » nom du lieu situé au pied du cirque des falaises de Vingrau.

Vinification : Vendange manuelle avec tri à la vigne, deuxième moitié de septembre ; les raisins sont foulés et égrappés, macération de 18 à 21 jours selon le cépage, avec remontages quotidiens. Elevage : un an en futs de plusieurs vins et en cuve suivi d'un élevage en bouteilles.

Dégustation : Robe intense aux nuances grenat. Nez puissant de cerise à l'eau de vie, de petits fruits rouges et noirs, notes chocolatées et épicées. En bouche le charnu et le gras de ce vin sont compensés par des tanins très droits. Ils étoffent la puissance et portent la longueur des arômes.

Accords : La complexité de ce vin lui permet de ombreuses associations avec les mets. A savourer avec un rôti, un gigot d'agneau, un lapin au romarin ou du fromage.

Service : environ 16 à 17°C – peut se boire dès aujourd'hui ou se garder 7 à 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 - Le Mascarou -

Côtes du Roussillon Villages Tautavel - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Very stony clay-limestone slopes and schists.

Grapes: 33% Carignan, 33% Grenache noir, 33% Syrah

"Le Mascarou" is the name of the place located at the foot of the cliffs of Vingrau.

Wine Making : Manual harvest with sorting in the vineyard, second half of September; the grapes are crushed and destemmed, maceration from 18 to 21 days depending on the variety, with daily pumping over. Aging: one year in barrels of several wines and in vats followed by aging in bottles.

Tasting Notes : Intense colour with garnet hues. Powerful nose of cherries in brandy, small red and black fruits, chocolate and spicy notes. On the palate, the fleshiness and fullness of this wine are offset by very straight tannins. They flesh out the power and carry the length of the aromas.

Food Match : The complexity of this wine allows it to be a great match for food. Enjoy with roast meat, leg of lamb, rabbit with rosemary or cheese.

Serving temperature : about 16 to 17°C - can be drunk now or kept for 7 to 10 years.

