

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 - Les Magdaléniens -

Côtes du Roussillon blanc - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Coteaux argilo-calcaire très caillouteux et marnes.

Cépages : Très vieilles vignes de Grenache blanc et gris complantés, associées à la Roussanne que le Domaine des Chênes a été le premier à introduire en Roussillon.

Vinification : Vendange manuelle avec tri à la vigne, durant la première semaine de septembre. Vinification en blanc traditionnelle avec débourage à froid et fermentation en barriques, cépages séparés. Elevage : 8 mois en barriques sur lies fines avec bâtonnage.

Dégustation : Robe jaune or. Nez riche et complexe de zestes d'agrumes, fruits à chair blanche, épices douces et fruits secs grillés. En bouche, ampleur, finesse et longueur étonnante soulignent la puissance aromatique.

Accords : A savourer avec des noix de Saint-Jacques, des poissons en sauce, des langoustines sautées, un homard au paprika ou du veau rosé des Pyrénées sur la pierre.

Service : 8 à 11°C – peut se boire dès aujourd'hui ou se garder 8 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 - Les Magdaléniens -

Côtes du Roussillon blanc - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Very stony clay-limestone slopes and marls.

Grapes: Very old vines of Grenache blanc and gris complantés, associated with the Roussanne that the Domaine des Chênes was the first to introduce in Roussillon.

Wine Making : Hand-picked and sorted in the vineyard during the first week of September. Traditional white vinification with cold settling and fermentation in barrels, separate grape varieties. Aging: 8 months in barrels on fine lees with stirring.

Tasting Notes : Golden yellow colour. Rich and complex nose of citrus zest, white fruits, sweet spices and roasted dried fruits. On the palate, fullness, finesse and surprising length underline the aromatic power.

Food Match : To be enjoyed with scallops, fish in sauce, sautéed scampi, lobster with paprika or rosé Pyrenean veal on the rocks.

Serving temperature : 8 to 11°C - can be drunk now or kept for 8 to 10 years.

