

### 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 Olivettes -

**Vin de Pays des Côtes Catalanes - Indication Géographique Protégée**

**Terroir :** Coteaux argilo-calcaire très caillouteux.

**Cépages :** Très vieilles vignes de Macabeu, de Grenache blanc et de Muscat d'Alexandrie, associés à du Muscat Petits Grains. Les Muscat représentent 50% de l'assemblage.

« Les Olivettes » nom lié aux nombreux oliviers qui poussaient autrefois sur ces terres.

**Vinification :** Vendange manuelle avec tri à la vigne ; vinification en blanc traditionnelle avec débourbage à froid et fermentation à température contrôlée en cuve inox. Elevage : 5 mois en cuve sur lies fines.

**Dégustation :** Robe jaune pâle, reflets brillants. Le nez présente des arômes minéraux et finement muscatés d'agrumes et de fleurs d'acacia qui se retrouvent en bouche, où fraîcheur et longueur étoffent le bouquet.

**Accords :** A savourer avec des poissons grillés, des fruits de mer ou des tartes salées type quiches, tielles sétoises, ou encore sur une raclette ou bien tout simplement en apéritif.

**Service :** environ 10°C – peut se boire dès aujourd'hui ou se garder 3 à 4 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 Olivettes -

**Vin de Pays des Côtes Catalanes  
- Indication Géographique Protégée**

**Soil :** Very stony clay-limestone slopes.

**Grapes:** Very old vines of Macabeu, Grenache blanc and Muscat d'Alexandrie, combined with Muscat Petits Grains. The Muscat represents 50% of the blend.

The name "Les Olivettes" is linked to the many olive trees that used to grow on this land.

**Wine Making :** Hand-picked with sorting on the vine; traditional white wine making with cold settling and temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks. Aging: 5 months in vats on fine lees.

**Tasting Notes :** Pale yellow colour with brilliant reflections. The nose presents mineral and finely muscatel aromas of citrus fruits and acacia flowers which are found on the palate, where freshness and length fill out the bouquet.

**Food Match :** To be enjoyed with grilled fish, seafood or savoury tarts such as quiches, tielles sétoises, or even on a raclette or simply as an aperitif.

**Serving temperature :** about 10°C - can be drunk now or kept for 3 to 4 years.

