

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 Sorbiers -

Côtes du Roussillon blanc - Appellation d'Origine Protégée

Terroir : Coteaux argilo-calcaire très caillouteux et marnes décalcifiées.

Cépages : Très vieilles vignes de Grenache blanc et gris complantés (70 ans), associées à de vieux Macabeu de plus de 50 ans.

Vinification : Vendange manuelle avec tri à la vigne, début fin août et au cours de la première semaine de septembre. Vinification en blanc traditionnelle avec débouillage à froid et contrôle des températures. Elevage : 8 mois en barriques de 1, 2, et 3 vins sur lies fines.

Dégustation : Robe jaune or. Le nez présente des arômes de fleurs, de fruits à chair blanche et de viennoiserie. La bouche offre beaucoup de rondeur, de fraîcheur et de structure.

Accords : A savourer avec des poissons ou des gambas grillés, un loup au fenouil et à l'aneth, mais également avec des beaux poissons en sauce.

Service : environ 10°C - peut se boire dès aujourd'hui ou se garder jusqu'à 6 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 Sorbiers -

Côtes du Roussillon blanc - Appellation d'Origine Protégée

Soil : Very stony clay-limestone slopes and decalcified marl.

Grapes: Very old vines of white and grey Grenache (70 years old), combined with old Macabeu vines over 50 years old.

Wine Making : Manual harvest with sorting on the vine, at the beginning of August and during the first week of September. Traditional white vinification with cold settling and temperature control. Aging: 8 months in barrels of 1, 2, and 3 wines on fine lees.

Tasting Notes : Golden yellow colour. The nose presents aromas of flowers, white fruits and pastries. The palate offers a lot of roundness, freshness and structure.

Food Match : To be enjoyed with grilled fish or prawns, bass with fennel and dill, but also with beautiful fish in sauce.

Serving temperature : about 10°C - can be drunk now or kept for up to 6 years.

