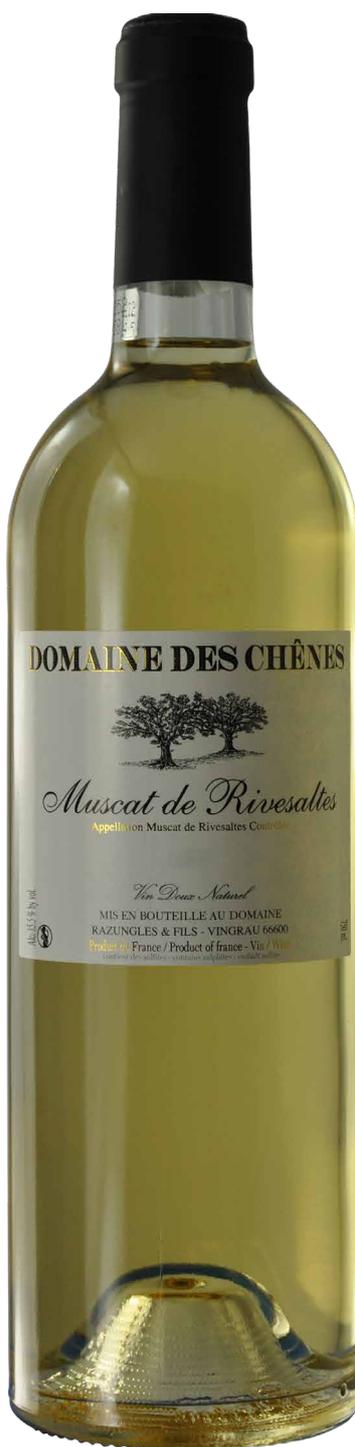


### **Les Vins Alexander Krossa**

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 - Muscat de Rivesaltes -**

**Muscat de Rivesaltes - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Cépages :** Muscat petit grain, Muscat d'Alexandrie

**Vinification :** Les vendanges sont effectuées début septembre pour le Muscat Petits Grains et fin septembre pour le Muscat d'Alexandrie ; la vendange est manuelle avec tri à la vigne. En cave, les raisins sont foulés, pressés ; une vinification en blanc classique est effectuée jusqu'à l'instant du mutage à l'alcool à mi-fermentation. Le vin est élevé pendant 10 mois en cuves puis en bouteilles.

**Dégustation :** Un vin gourmand... Robe jaune paille, limpide et brillante. Nez fin et puissant de fruits exotiques et de fleurs jaunes, de miel et de pollen. L'attaque en bouche est fraîche et aérienne, fruitée sur des notes de miel, d'orange confite. La finale est gourmande sur des notes d'abricot du Roussillon, belle longueur aromatique.

**Accords :** A savourer en apéritif, sur un foie gras ou avec une mousse de fruit, un sabayon, une tarte ou plus simplement des fraises à la chantilly.

**Service :** 10°C

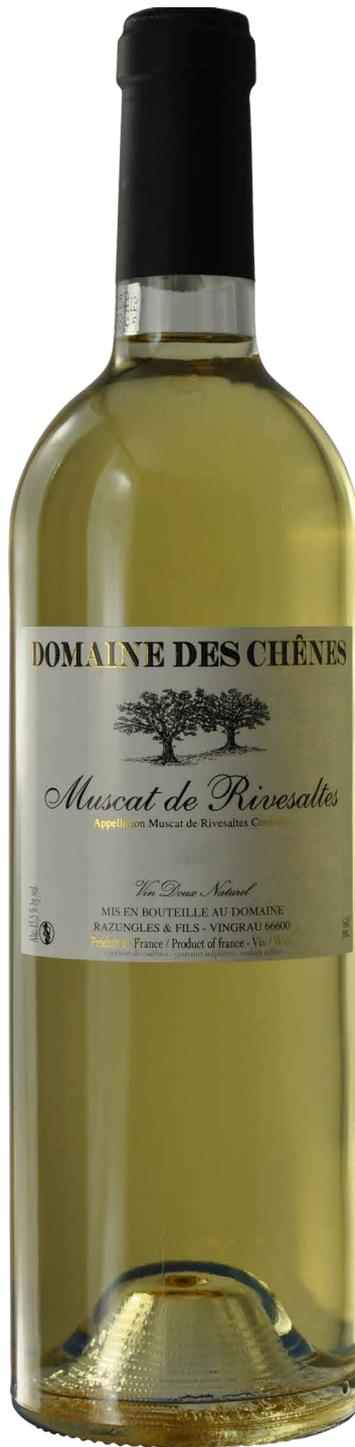


### Les Vins Alexander Krossa

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 - Muscat de Rivesaltes -

**Muscat de Rivesaltes - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Grapes:** Muscat petit grain, Muscat d'Alexandrie

**Wine Making :** The harvest is carried out at the beginning of September for the Muscat Petits Grains and at the end of September for the Muscat d'Alexandrie; the grapes are harvested manually and sorted on the vine. In the cellar, the grapes are crushed and pressed; a classic white vinification is carried out until the moment of mutage with alcohol at mid-fermentation. The wine is aged for 10 months in vats and then in bottles.

**Tasting Notes :** A « crunchy » wine... Pale straw-coloured robe, clear and brilliant. Subtle and powerful aromas of exotic fruit and yellow flowers, but also of honey and pollen. In the mouth, the attack is fresh and light; fruity wine with notes of honey and crystallized orange. The final is gourmet with notes of Roussillon apricot, nice aromatic length.

**Food Match :** To be enjoyed as an aperitif, with foie gras or with a fruit mousse, sabayon, tart or simply strawberries with whipped cream.

**Serving temperature :** 10°C

