

### 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 - Rivesaltes ambré -

**Rivesaltes ambré - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Cépages :** Très vieilles vignes de Grenache blanc et gris complantés, associées au vieux Macabeu.

**Vinification :** Les vendanges sont effectuées dernière semaine de septembre; 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 3 ans en demi-muid et en barriques de chêne.

**Dégustation :** Couleur ambré dorée. Nez complexe d'agrumes et de raisins confits, de fruits secs, amandes, noisettes, noix, de confiture d'abricot. La bouche est équilibrée entre la fraîcheur et la sucrosité. Alliance entre finesse du goût et subtilité des arômes. Très belle longueur.

**Accords :** A savourer en apéritif ou avec un fromage de chèvre sec, un gâteau aux noix, une frangipane, un cake aux raisins, ou plus simplement avec des biscuits croquants aux amandes. Il peut aussi se déguster seul.

**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 - Rivesaltes ambré -

**Rivesaltes ambré - Appellation d'Origine Protégée**

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

**Grapes:** Very old vines of white and grey Grenache combined with old Macabeu.

**Wine Making :** The harvest is carried out in the last week of September; the grapes are picked by hand 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 3 years in half-muid and oak barrels.

**Tasting Notes :** Golden amber colour. Complex nose of citrus fruits and candied grapes, dried fruits, almonds, hazelnuts, walnuts, apricot jam. The palate is balanced between freshness and sweetness. Alliance between finesse of taste and subtlety of aromas. Very good length.

**Food Match :** To be enjoyed as an aperitif or with dry goat's cheese, walnut cake, frangipane, raisin cake, or simply with crunchy almond biscuits. It can also be enjoyed on its own.

**Serving temperature :** 10°C

