

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 tuilé -

Rivesaltes tuilé - Appellation d'Origine Protégée

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

Cépages : Grenache noir

Vinification : Les vendanges sont effectuées dernière semaine de septembre; la vendange est manuelle avec tri à la vigne. En cave, les raisins sont foulés, et égrappés ; macération en fermentation avec remontages quotidiens, mutage à l'alcool sur grains après 5 jours de fermentation. Le vin est élevé pendant 3 et demi en petits foudres et demi-muids de chêne.

Dégustation : Couleur brune à reflets dorés ; l'élevage de ce grenache en grand contenant permet de développer des arômes de café, cacao, tabac et fruits confits (figue, pruneau, fraise, coing).

Accords : A l'apéritif : mini feuilletés au roquefort, olives aux anchois, toast à la tapenade, assortiment de fruits secs, amandes légèrement grillées.

Pendant le repas : avec les classiques melon ou foie gras, mais aussi sur un canard aux cerises, sur les fromages bleus ou les chèvres secs.

Au dessert : tartes aux fruits des bois, pâtisseries ou croquants aux amandes, gâteaux au chocolat.

Service : 13-14°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 tuilé -

Rivesaltes tuilé - Appellation d'Origine Protégée

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

Grapes: Grenache noir

Wine Making : The harvest is carried out in the last week of September; the grapes are hand-picked and sorted on the vine. In the cellar, the grapes are crushed and destemmed; maceration in fermentation with daily pumping over, mutage with alcohol on the grapes after 5 days of fermentation. The wine is matured for 3 and a half years in small oak tuns and demi-muids.

Tasting Notes : Brown colour with golden hues; the ageing of this Grenache in a large container develops aromas of coffee, cocoa, tobacco and candied fruits (fig, prune, strawberry, quince).

Food Match : As an aperitif: mini Roquefort puff pastries, olives with anchovies, tapenade toast, dried fruit assortment, lightly roasted almonds.

During the meal: with the classic melon or foie gras, but also with duck with cherries, blue cheeses or dried goat's cheese.

For dessert: forest fruit tarts, pastries or almond crisps, chocolate cakes.

Serving temperature : 13-14°C

