

LISTE DES VINS

Tarif Salon Hiver 2022

BON DE COMMANDE

Vos coordonnées :

NOM: _____

PRENOM : _____

ADRESSE : _____

CP : _____

COMMUNE : _____

TELEPHONE : _____

MAIL : _____

Règlement : Par Carte Bancaire

Par chèque

En espèces

NOUS TROUVER :

AU CAVEAU :

82 Rue du Vignoble à Katzenthal



Ouvert tous les jours, l'idéal étant de prendre rendez vous.

Horaires d'ouvertures:

- Lundi au Samedi de 8h00 à 11h45 et de 13h00 à 18h30

- Dimanche ou Jours fériés de 9h00 à 11h00

N'hésitez pas à nous contacter pour vous accueillir dans les meilleures dispositions

			P.U.	Quantité	Total	Notes :
JUS DE MUSCAT (<i>Pur Jus de Raisin blanc</i>)	100cl		4,50€			
EDELZWICKER	100cl	Indice 1	6,00€			
PINOT BLANC 2021	100cl	Indice 1	6,00€			
PINOT GRIS 2021	75cl	Indice 2	8,50€			
GEWURZTRAMINER 2020	75cl	Indice 3	9,00€			
<u>VINS DE SELECTION :</u>						
SYLVANER 2021 « <i>Sélection</i> »	75cl	Indice 1	6,90€			
PINOT BLANC 2020 « <i>Fleur de Printemps</i> »	75cl	Indice 1	6,90€			
GENTIL D'ALSACE 2021	75cl	Indice 1	8,20€			
RIESLING 2021 « <i>Cuvée Réservee</i> »	75cl	Indice 1	8,20€			
RIESLING 2020 « <i>Cuvée Hugo</i> »	75cl	Indice 1	11,00€			
MUSCAT 2020 « <i>Sélection</i> »	75cl	Indice 1	8,80€			
VIN CENT SULFITES 2020 (<i>Pinot Gris</i>)	75cl	Indice 1	10,90€			
PINOT GRIS 2020 « <i>Cuvée Réservee</i> »	75cl	Indice 3	9,70€			
GEWURZTRAMINER 2019 « <i>Cuvée Saint Urbain</i> »	75cl	Indice 3	10,30€			
GEWURZTRAMINER 2020 « <i>Cuvée D</i> »	75cl	Indice 3	13,50€			
PINOT NOIR 2020 « <i>Cuvée des Seigneurs</i> »	75cl	Indice 1	8,80€			
<u>VINS GRAND CRU « WINECK SCHLOSSBERG » :</u>						
RIESLING 2020 <i>90/100 Best Of Riesling 2022</i>	75cl	Indice 1	14,90€			
MUSCAT 2019 <i>2 étoiles G.H. 2023</i>	75cl	Indice 1	14,90€			
PINOT GRIS 2019	75cl	Indice 3	14,90€			
GEWURZTRAMINER 2020	75cl	Indice 4	15,50€			
<u>VINS DE GRANDE CONCENTRATION GRAND CRU « WINECK - SCHLOSSBERG » :</u>						
PINOT GRIS 2018 « <i>VENDANGES TARDIVES</i> »	50cl	Indice 4	22,50€			
RIESLING 2020 « <i>VENDANGES TARDIVES</i> »	50cl	Indice 3	25,00€			
PINOT GRIS 2017 « <i>SELECTION DE GRAINS NOBLES</i> »	50cl	Indice 4	26,00€			
<u>CREMANT D'ALSACE:</u>						
CREMANT D'ALSACE « <i>Origine</i> »	75cl	Brut	8,70€			
<u>EAU DE VIE :</u>						
MARC DE PINOT NOIR - 48 % Vol.	75cl		21,00€			
TARIF FRANCO DE PORT DES 48 BOUTEILLES SINON FORFAIT DE 25€						
				PORT	25,00€	
TOTAL				Bts	€	

Indice de sucrosité
de 1 à 4 :

1 = Vin sec

2 = Vin demi - sec

3 = Vin moelleux

4 = Vin doux

VIGNE - CAVE

*"Le respect de la nature,
pour une meilleure expression du
terroir"*

Le soucis de l'environnement à toujours été d'actualité, ainsi le domaine c'est toujours imposé des contraintes environnementales élevées afin d'utiliser le moins possible d'intrants.

Cette exigence ce traduit par un enherbement naturel, un travail du sol régulier, des implantations de mélange de plantes, une protection phytosanitaire biologique, ainsi que l'emploi d'amendements organiques biologiques.

Dans la continuité de ce processus, les raisins sont récoltés manuellement et transférer au vendangeoir en comportes, ainsi le fruit d'une année de travail reste dans son intégrité la plus totale. S'en suit, le pressurage pneumatique d'une durée minimum de 6 heures, pour une extraction douce des jus.

Suite à ça, le moût est décanté naturellement au bout de 24 heures de repos, et est transvaser dans la cave à foudre ou inox, où le phénomène de fermentation alcoolique aura lieu.

A la suite de cette transformation qui dure en moyenne de 15 jours à 3 - 4 mois le jeune vin, est légèrement soutiré pour le séparer de ces lies les plus grossières.

En second temps, les vins rentrent en élevage sur lies jusqu'au moment de la filtration clarifiante qui se déroule en général au printemps avec l'arrivée des beaux jours.

L'aboutissement est la mise en bouteille du vin durant les mois de juillet-août.

HISTORIQUE

Le domaine vit le jour en 1959 par André Spannagel (père de Vincent).

Notre histoire débute par Jean Spannagel, premier du nom à être mentionné sur la commune de Katzenthal.

Par la suite, différentes générations se succèdent, pour en arriver à Joseph Spannagel dans les années 1913, qui bâti réellement le domaine, rue du Vignoble à Katzenthal.

Dès son retour de la guerre, André Spannagel (fils de Joseph), lança véritablement l'exploitation viticole en commençant par vinifier lui même l'ensemble des vins.

En 1959, il acquiert les bâtiments actuels, c'est à partir de cet achat, qu'il développa la vente en bouteille et l'accroissement de l'entreprise.

En 1980, Vincent (fils de André) lui succéda et développa le domaine, en achetant un peu plus d'un hectare de vigne.

Dans les années 1990, il eut un fort développement de la vente en bouteille ainsi qu'un agrandissement de la taille de l'exploitation.

En 1995, Vincent décida d'acheter une parcelle dans le 1er Grand Cru d'Alsace le "Schlossberg", qui se situe sur la commune de Kaysersberg Vignoble.

En 2009, Patrice (fils de Vincent), arrive sur l'entreprise.

En 2015, Joséphine (fille de Vincent), devient Dauphine de la Reine des Vins d'Alsace. L'entreprise compte à ce jour 11 hectares de vigne, répartis sur différentes communes en allant de Katzenthal jusqu'a Colmar, Kaysersberg Vignoble.

Vins fins d'Alsace

Vincent Spannagel

Vigneron-Récoltant



Grands Crus : Wineck - Schlossberg et
Schlossberg

Vendanges Tardives

Sélection de Grains Nobles

Crémant d'Alsace et Eaux de vie

82 Rue du Vignoble

68230 KATZENTHAL

Tél. : +33 (0)3-89-27-52-13

Por. : +33 (0)6-83-82-57-40

www.vincentspannagel.fr

domainespannagel@gmail.com

