

LISTE DES VINS

Tarif Salon Printemps 2024

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.

SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE :

vincentspannagel.fr/boutique/

			P.U.	Quantité	Total
JUS DE MUSCAT (<i>Pur jus de raisin blanc</i>)	100cl		4,80€		
EDELZWICKER	100cl	Indice 1	6,60€		
PINOT BLANC 2022	100cl	Indice 2	6,60€		
PINOT GRIS 2022	75cl	Indice 2	9,10€		
GEWURZTRAMINER 2021	75cl	Indice 2	9,50€		
<u>VINS DE SELECTION :</u>					
SYLVANER 2022 « <i>Sélection</i> »	75cl	Indice 1	7,50€		
PINOT BLANC 2023 « <i>Fleur de Printemps</i> »	75cl	Indice 2	7,50€		
PINOT BLANC 2022 « <i>Révélation</i> »	75cl	Indice 3	9,00€		
GENTIL D'ALSACE 2023	75cl	Indice 1	8,90€		
RIESLING 2022 « <i>Cuvée Réservee</i> »	75cl	Indice 1	8,90€		
MUSCAT 2022 « <i>Sélection</i> »	75cl	Indice 2	9,20€		
PINOT GRIS 2023 « <i>Cuvée Réservee</i> »	75cl	Indice 3	10,20€		
GEWURZTRAMINER 2022 « <i>Cuvée Saint Urbain</i> »	75cl	Indice 3	10,90€		
ECLAT DE GRIS 2023 (<i>Pinot Gris Rosé</i>)	75cl	Indice 1	8,20€		
CAPRICE DE L'ÉTÉ 2023 (<i>Pinot Noir Rosé</i>)	75cl	Indice 1	8,20€		
PINOT NOIR 2023 « <i>Cuvée des Seigneurs</i> »	75cl	Indice 1	9,70€		
<u>VINS DE TERROIRS & GRANDS CRUS :</u>					
RIESLING 2022 « <i>Les Granits</i> »	75cl	Indice 1	12,00€		
RIESLING 2021 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Indice 1	15,00€		
RIESLING 2021 <i>Grand Cru Schlossberg</i>	75cl	Indice 1	15,00€		
MUSCAT 2022 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Indice 2	15,00€		
PINOT GRIS 2022 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Indice 2	15,00€		
GEWURZTRAMINER 2023 <i>Lieu dit « Hinterbourg »</i>	75cl	Indice 4	14,00€		
GEWURZTRAMINER 2023 <i>Lieu dit « Dorfbourg »</i>	75cl	Indice 4	14,00€		
GEWURZTRAMINER 2022 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Indice 3	16,00€		
PINOT NOIR 2021 « <i>Cœur de Tri</i> »	75cl	Indice 1	20,50€		
<u>VENDANGES TARDIVES & SELECTION DE GRAINS NOBLES :</u>					
GEWURZTRAMINER 2021 <i>Lieu Dit « Dorfbourg » « VENDANGES TARDIVES »</i>	75cl	Indice 4	25,50€		
RIESLING 2020 <i>Grand Cru « Wineck-Schlossberg » « VENDANGES TARDIVES »</i>	50cl	Indice 3	25,50€		
PINOT GRIS 2017 <i>Grand Cru « Wineck-Schlossberg » « SELECTION DE GRAINS NOBLES »</i>	50cl	Indice 4	27,00€		
<u>CREMANT D'ALSACE:</u>					
CREMANT D'ALSACE « <i>Origine</i> »	75cl	Brut	9,20€		
CREMANT D'ALSACE « <i>Rosé</i> »	75cl	Brut	9,60€		
<u>EAU DE VIE:</u>					
MARC D'ALSACE DE GEWURZTRAMINER - 48%vol.	75cl		25,00€		

Notes :

Indice de sucrosité de 1 à 4 :

1 = *Vin sec*

2 = *Vin demi - sec*

3 = *Vin moelleux*

4 = *Vin doux*

POUR TARIF FRANCO DE PORT MERCI DE RAJOUTER 1,50€/BOUTEILLE, MINIMUM DE COMMANDE 12 BOUTEILLES. AU DELA DE 48 BOUTEILLES NOUS CONSULTER

PORT

TOTAL Bts €

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 compartes, 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

vincentspannagel.fr

domainespannagel@gmail.com

