

LISTE DES VINS

Tarif Salon Automne 2025

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	Notes :
BLANC D'CHEZ SPANN 2024 (<i>Vin de France</i>)	Bag In Box 3L	Sec	17,50€			
EDELZWICKER	100cl	Sec	6,70€			
SYLVANER 2024	100cl	Sec	6,70€			
PINOT BLANC 2024	100cl	Sec	6,70€			
PINOT GRIS 2023	75cl	Demi - sec	9,20€			
GEWURZTRAMINER 2024	75cl	Demi - sec	9,50€			
<u>VINS DE SELECTION :</u>						
SYLVANER 2023 « <i>Sélection</i> »	75cl	Demi - sec	7,60€			
PINOT BLANC 2023 « <i>Fleur de Printemps</i> »	75cl	Sec	7,60€			
GENTIL D'ALSACE 2024	75cl	Sec	9,00€			
RIESLING 2024 « <i>Cuvée Réservee</i> »	75cl	Sec	9,00€			
VIN CENT SULFITES 2024 (<i>Riesling sans sulfites ajoutés</i>)	75cl	Sec	10,00€			
MUSCAT 2024 « <i>Sélection</i> »	75cl	Sec	10,20€			
PINOT GRIS 2023 « <i>Cuvée Réservee</i> »	75cl	Moelleux	10,30€			
GEWURZTRAMINER 2024 « <i>Cuvée Saint Urbain</i> »	75cl	Moelleux	11,00€			
ROSE D'ALSACE 2024 « <i>Caprice de l'Eté</i> » (<i>Pinot Noir Rosé</i>)	75cl	Sec	8,40€			
PINOT NOIR 2024 « <i>Cuvée des Seigneurs</i> »	75cl	Sec	9,80€			
<u>VINS DE TERROIRS & GRANDS CRUS :</u>						
RIESLING 2023 « <i>Les Granits</i> »	75cl	Sec	12,10€			
RIESLING 2023 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Sec	15,10€			
MUSCAT 2023 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Demi - sec	15,10€			
PINOT GRIS 2022 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Demi - sec	15,10€			
GEWURZTRAMINER 2023 <i>Grand Cru Wineck Schlossberg</i>	75cl	Doux	16,10€			
PINOT NOIR 2022 « <i>Cœur de Tri</i> »	75cl	Sec	20,50€			
<u>VENDANGES TARDIVES & SELECTION DE GRAINS NOBLES :</u>						
GEWURZTRAMINER 2021 <i>Lieu Dit « Dorfbourg » « VENDANGES TARDIVES »</i>	75cl	Doux	25,50€			
RIESLING 2020 <i>Grand Cru « Wineck-Schlossberg » « VENDANGES TARDIVES »</i>	50cl	Moelleux	25,50€			
MUSCAT 2023 <i>Grand Cru « Wineck-Schlossberg » « VENDANGES TARDIVES »</i>	50cl	Doux	25,50€			
<u>CREMANT D'ALSACE:</u>						
CREMANT D'ALSACE « <i>Origine</i> » BRUT	75cl	Brut	10,00€			
CREMANT D'ALSACE « <i>Origine</i> » BRUT NATURE (<i>non dosé</i>)	75cl	Brut Nature	11,00€			
CREMANT D'ALSACE « <i>Rosé</i> »	75cl	Brut	10,00€			
<u>EAU DE VIE:</u>						
MARC D'ALSACE DE GEWURZTRAMINER - 48%vol.	75cl		26,00€			
POUR TARIF FRANCO DE PORT MERCI DE RAJOUTER 1,00€/BOUTEILLE, MINIMUM DE COMMANDE 12 BOUTEILLES. FRANCO DE PORT DES 60 BOUTEILLES OU 600€ AU DELA DE 48 BOUTEILLES, NOUS CONSULTER						
			TOTAL	Bts	€	

Indice de sucrosité :

☐ *Vin sec*

☐ *Vin demi - sec*

☐ *Vin moelleux*

☐ *Vin doux*

VIGNE - CAVE

Le respect de la nature, pour révéler l'âme du terroir

Au Domaine Vincent Spannagel, nous croyons qu'un grand vin naît avant tout du respect de la terre.

Depuis toujours, nous avons choisi de travailler en harmonie avec la nature, en limitant au maximum les intrants et en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement :

- enherbement naturel et travail régulier des sols,
- implantation de plantes diversifiées,
- protection phytosanitaire biologique,
- utilisation exclusive d'amendements organiques.

Cette exigence se poursuit jusque dans notre cave.

Les raisins sont récoltés **à la main**, soigneusement déposés en corbeilles, afin de préserver toute leur intégrité.

Un **pressurage pneumatique lent** – minimum 6 heures – permet ensuite une extraction douce des jus. Après 24h de repos, le moût décante naturellement avant d'être transféré dans nos foudres ou cuves inox, où s'opère la fermentation alcoolique. La fermentation suit le rythme de la nature : entre 15 jours et plusieurs mois selon le millésime. Après un léger soutirage, les vins s'affinent **sur lies fines** jusqu'au printemps, où une filtration délicate vient clarifier leur éclat.

Enfin, l'aboutissement de ce travail patient : la **mise en bouteille en été**, afin de préserver toute la fraîcheur et la pureté du terroir alsacien.

Résultat : des vins authentiques, élégants et vivants, reflets fidèles de notre passion et de nos terres.

DOMAINE VINCENT SPANNAGEL

Une histoire de passion et de tradition

Niché au cœur de l'Alsace, le **Domaine Vincent Spannagel** perpétue depuis plus d'un siècle l'art de la viticulture avec authenticité et savoir-faire.

Notre histoire débute à Katzenthal avec **Jean Spannagel**, premier du nom, suivi de générations passionnées qui ont façonné ce patrimoine familial. C'est en **1913** que **Joseph Spannagel** donne véritablement naissance au domaine, en construisant les premiers bâtiments rue du Vignoble.

Après la guerre, son fils **André** reprend le flambeau : en **1959**, il acquiert les bâtiments actuels, vinifie lui-même ses vins et développe la vente en bouteilles, marquant un tournant décisif pour l'exploitation.

En **1980**, son fils **Vincent** poursuit l'aventure et agrandit le vignoble. Les années 1990 voient un essor considérable des ventes et en **1995**, le domaine s'enrichit d'une prestigieuse parcelle en **Grand Cru Schlossberg** à Kaysersberg Vignoble.

La nouvelle génération prend place :

- **Patrice** rejoint l'exploitation en 2009,
- En 2015, **Joséphine** est élue **Dauphine de la Reine des Vins d'Alsace**, symbole de la reconnaissance du domaine dans la région.

Aujourd'hui, le Domaine Vincent Spannagel s'étend sur **11 hectares de vignes**, de Katzenthal jusqu'à Colmar et Kaysersberg Vignoble. Nous cultivons avec passion des terroirs d'exception pour vous offrir des vins d'Alsace authentiques, élégants et empreints de notre histoire familiale.

Domaine Vincent Spannagel
Des générations de vignerons au service de
votre plaisir.

Grands Vins 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

