DOMAINE VINCENT SPANNAGEL

Vigneron - Récoltant
VINS & CREMANTS D'ALSACE - LIEUX - DITS : HINTERBOURG & DORFBOURG
GRANDS CRUS : WINECK - SCHLOSSBERG & SCHLOSSBERG
VENDANGES TARDIVES & SELECTION DE GRAINS NOBLES

82 RUE DU VIGNOBLE à FR - 68230 KATZENTHAL Tél. : +33 (0)3 89 27 52 13 Port. : +33 (0)6 83 82 57 40
Mail : domainespannagel@gmail.com Site : vincentspannagel.fr

SYRAH 2025
« SILENCE DE GRANIT »



EN QUELQUES MOTS : Née sur les granits à deux micas de Katzenthal, Silence de Granit révèle une rencontre singulière entre le Syrah, célèbre cépage de la vallée du Rhône et la richesse de notre terroir alsacien sublimant les vins. Une cuvée de caractère, d'élégance et de finesse où la singularité du cépage rencontre la minéralité de nos sols.
Un terroir, un cépage, une nouvelle histoire à découvrir.

APPELLATION : Vin de France

PAYS : France

CÉPAGE : 100% Syrah

COULEUR/TYPE : Vin rouge sec

SUCRES RÉSIDUELS : 0,0g/L

ACIDITÉ TOTALE : 3,4g/L H_2SO_4

ALCOOL : 13,7%vol.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 5 ans

GARDE : 7 à 10 ans

TERROIR : Granit à deux micas fortement désagrégés.

VINIFICATION : Récolte manuelle, égrappage à 100%, macération de 10 jours avec uniquement des pigeages, sélection des jus de goutte, élevage durant 6 mois en cuve inox, légère filtration.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une robe grenat intense avec une très belle brillance. Le nez est puissant, délicat et fin avec des notes de fruits noirs, de fruits rouges compotés et d'épices. La bouche est soyeuse avec une belle montée en puissance et une jolie matière relevée par des notes de mûres, de cerises noires, de muscade et de vanille.

ACCORDS : Côte de bœuf au grill ; Tournedos Rossini ; Magret de canard au brasero ; Quasi de veau aux morilles ; …