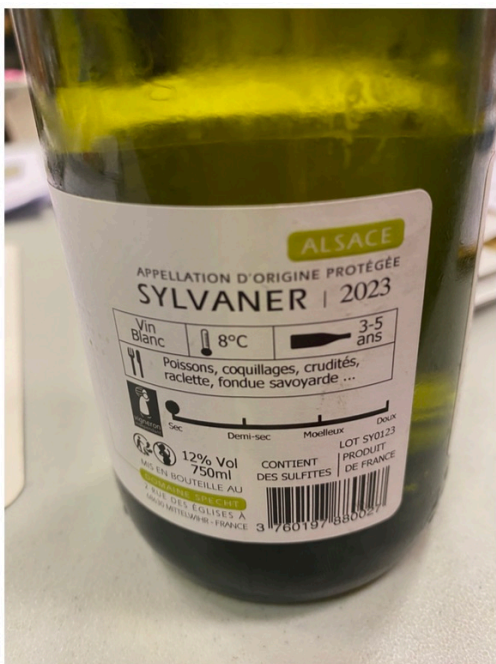
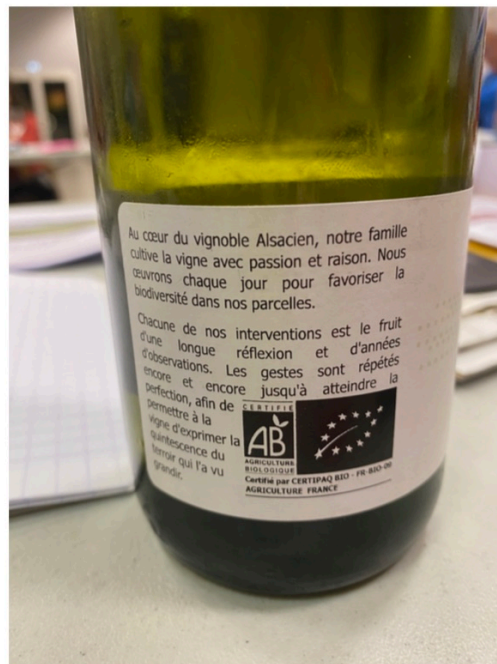


VINS D'ALSACE

SYLVANER DOMAINE SPECHT 2023 12° LABEL BIO

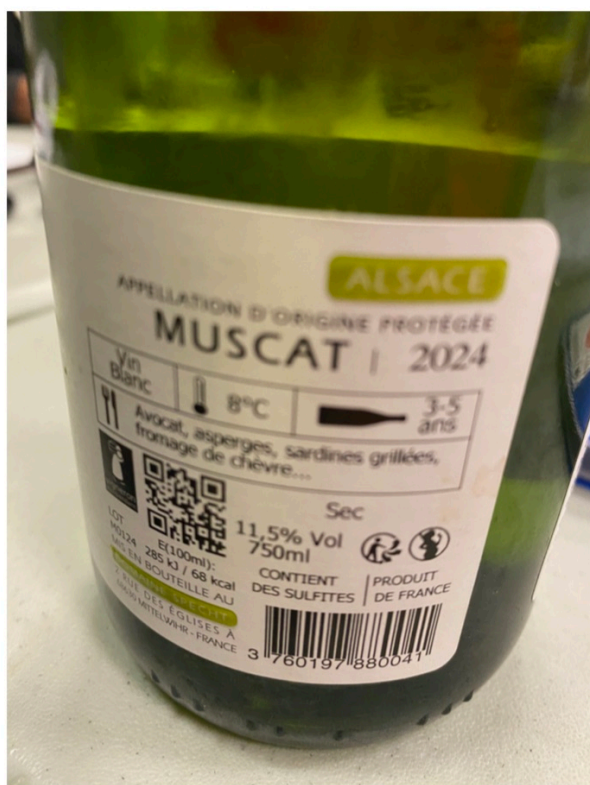


Couleur : jaune pâle , légèrement vert.

Nez : fruité, fraîcheur, agréable, harmonieux expressif.

Bouche : amplitude, souplesse, bon milieu de bouche.

MUSCAT DOMAINE SPECHT 2024 11,5° LABEL BIO

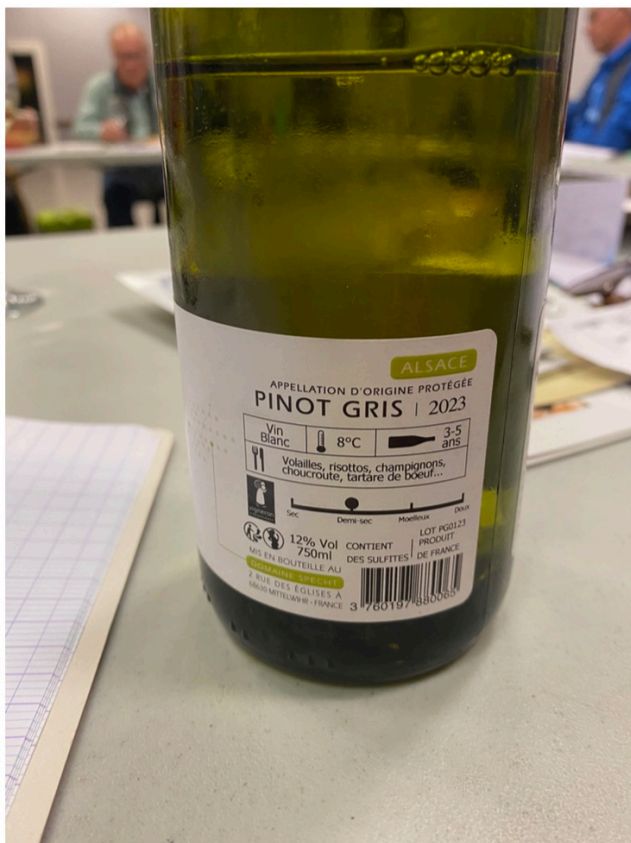
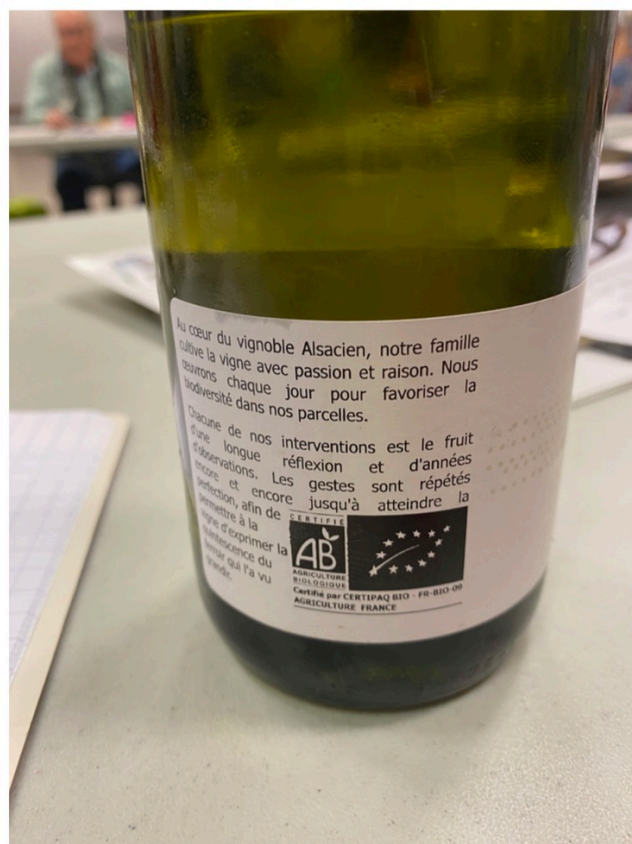


Couleur : jaune pâle brillant.

Nez : fruité, mangue, miel, épices, fraîcheur.

Bouche : court, faible attaque, manque de structure, légère amertume.

PINOT GRIS DOMAINE SPECHT 2023 12° LABEL BIO

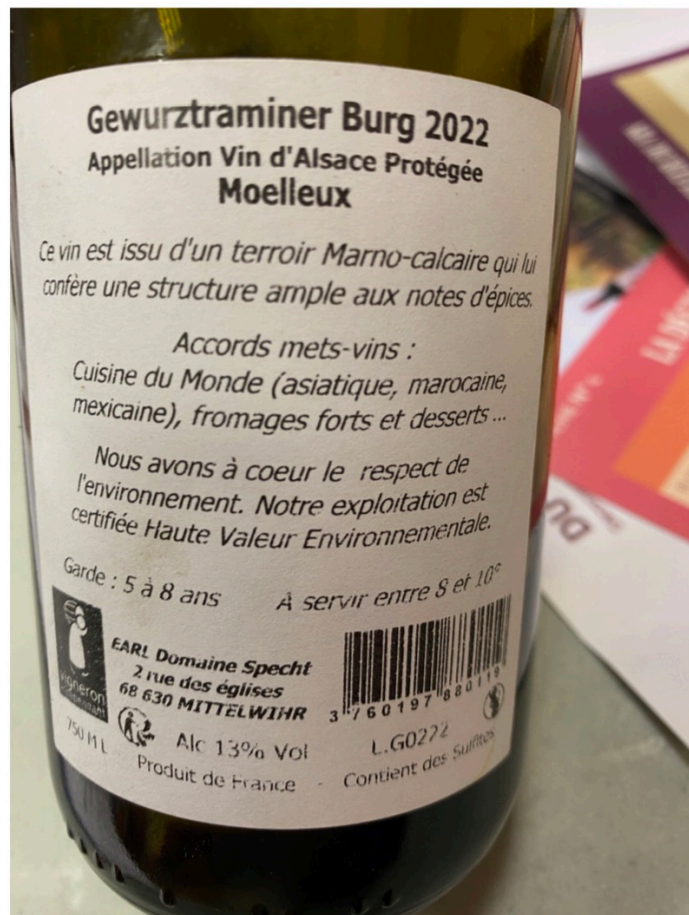


Couleur : jaune pâle

Nez : léger et discret

Bouche : légèrement perlant, légère amertume, expressif, équilibré, minéral.

GEWURZTRAMINER DOMAINE SPECHT 2022 13°

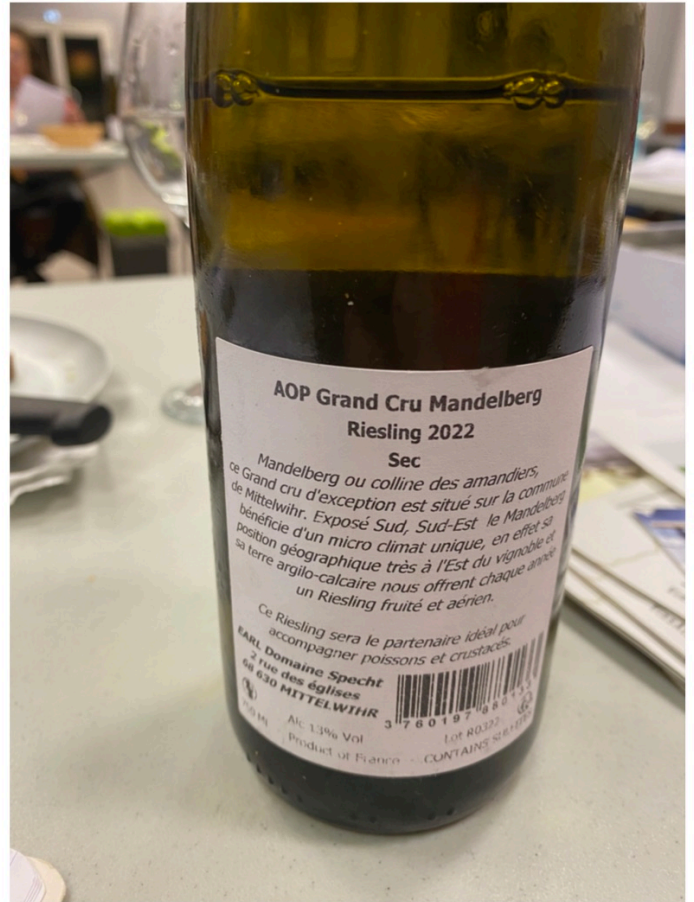


Couleur : Jaune pâle brillant.

Nez : élégant, expressif, léger.

Bouche : explosion en bouche, belle amplitude, gourmand, notes aromatiques et épicées.

MANDELBERG RIESLING DOMAINE SPECHT 2022 13°



ALSACE GRAND CRU

Lieu-dit : **MANDELBERG**
Communes : Mittelwihr et Beblenheim



Un terroir exceptionnel
La "Côte des Amandiers", le Mandelberg est une colline qui abrite le village de Mittelwihr des vents froids du Nord. Le flanc Sud de la colline, exposé Sud-Sud-Est jouit d'un ensoleillement optimum et désigne le Grand Cru Mandelberg. Il bénéficie d'un sol marno-calcaire sur des conglomérats de la bordure du fossé rhénan de l'ère tertiaire.

Des cépages privilégiés
Les 22 hectares du terroir sont plantés en Gewurztraminer (40 %) et en Riesling (30 %) ; complétés de Tokay Pinot Gris et Muscat.

De mémoire de connaisseur...
Les vignes voisinent avec les amandiers qui ont donné leur nom à la Côte. Cultivé à l'époque gallo-romaine puis sous les seigneurs francs, le Mandelberg devient, à l'instar du vignoble de Mittelwihr, la propriété médiévale des abbayes de Saint-Dié, Elersmunster, Murbach...Le Mandelberg

est une appellation qui apparaît sur les bouteilles d'Alsace dès 1925.

Des qualités typiques
D'une grande noblesse, les vins issus du Mandelberg développent un fruité prononcé et une finesse exquise, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Des vins de très bonne garde.



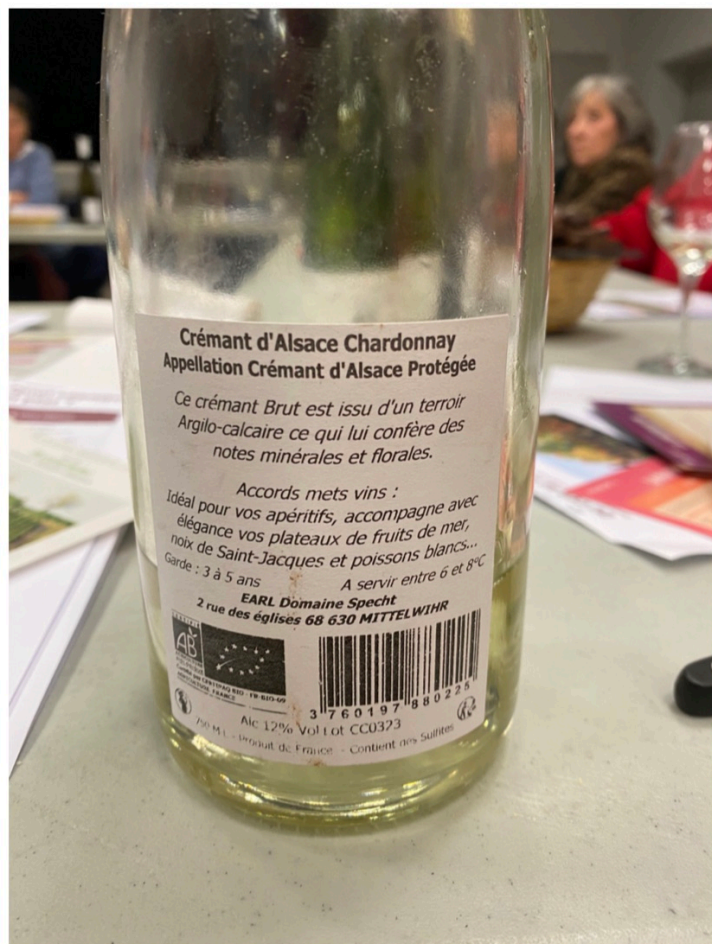
Grâce au Grand Cru d'Alsace n° 1 D.E.P. 35 - Côte d'Alsace - Landmark et Services I.R.C. - Cont. N° 4 P. 188 (Date : 1/2006)

Couleur : Jaune pâle brillant.

Nez : amande, léger. Notes d'hydrocarbures?

Bouche : structurée, équilibrée.

CREMANT D'ALSACE CHARDONNAY DOMAINE SPECHT 12° LABEL BIO



Couleur : Jaune pâle brillant.

Nez : fraîcheur, effervescence

Bouche : belle amplitude, arôme de fruits blancs (pomme, poire), de pêches, d'abricot, notes de fruits secs, brioche.

DU CEP AU VIN LE 25 MARS 2026