Technische Fiche

WIJNDOMEIN VANDERSTEENE
SPRANKELEND GENIETEN

Vandersteene Blanc de Noirs



Het Wijnhuis

De familie Vandersteene, gekend door hun bloemisterij Gemaflor in Gent, plantte in 2015 de eerste wijnstokken en de droom van een eigen wijngaard werd een feit. In 2017 volgde de eerste oogst waarvan ze mousserende wijn maakten. Hun wijndomein wordt eigenhandig bewerkt en onderhouden, de druiven worden met de hand geplukt, hun wijn met de grootste zorg gevinifieerd en gebotteld. Momenteel beslaat de wijngaard 3,2 ha. De ondergrond is zandleem met een behoorlijk percentage zand. Deze door zand gedomineerde gronden doen het vooral goed voor mousserende wijnen.

Smaakprofiel

Pittig, elegant en loepzuiver, met een verfijnde, levendige mousse die voor een aangename tinteling zorgt. Hij heeft een mooi onderbouwde fruit structuur, frisse maar gebalanceerde zuren en een lange, gelaagde afdronk.

Technische gegevens

oogstjaar	2023
Dosage	9 gram
Alcoholgehalte	12%
zuurgehalte g/l H_2SO_4	4.42
Flesdruk	6.2 bar
inhoud	75 cl

57% pinot meunier - 32% pinot noir - 11% prior

inox opvoeding - malolactische gisting

Méthode Traditionelle met 24 maand sur-lattes

BelBul (classificatie)

🏅 Gouden Medaille > Wijnkeuring van de Lage Landen 2026
🏅 Gouden Medaille > Beste Belgische wijn 2025