Technische Fiche

Vandersteene Rosé



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

In de neus intens rood fruit, bloemen maar ook kruidigheid zoals gedroogde jeneverbes en peper. In de mond vol fruitig, zijdezachte zuren en middellange afdronk.

Technische gegevens

oogstjaar	2022
Dosage	10 gram
Alcoholgehalte	12%
Flesdruk	5.6 bar
inhoud	75 cl

66% Prior - 15% pinot blanc - 11% Pinot Noir - 8% Pinot Meunier

inox opvoeding - malolactische gisting

Méthode Traditionelle met 24 maand sur-lattes

BelBul (classificatie)

🏅 Zilveren Medaille > Wijnkeuring van de Lage Landen 2026
🏅 Opgenomen in Gault & Millau Wine gids 2026