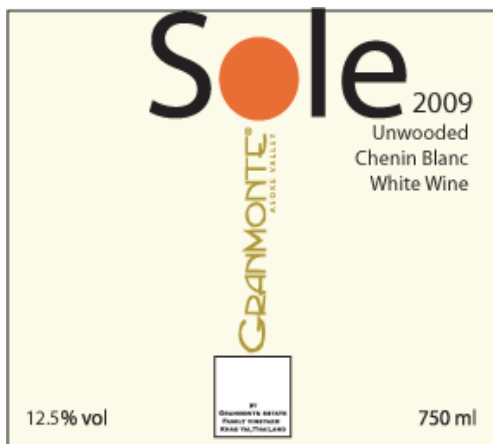


The best fruit of Thai soil, bottled.

GranMonte

2009 Sole Unwooded Chenin Blanc

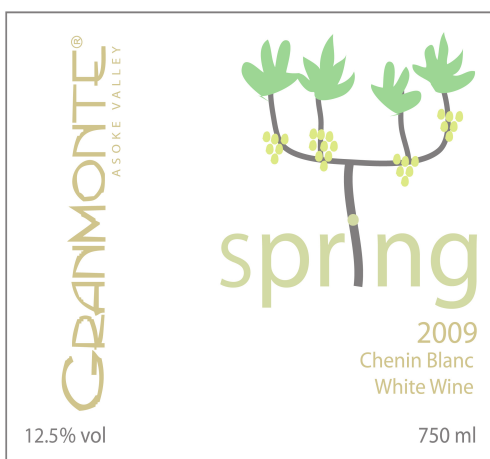


“Warm sunshine during a slow cool December made ‘Sole’ 2009 a truly unique Chenin Blanc. Carefully harvested, the sun-kissed bunches were hand-picked from the outer part of the vine canopy. Vinified with an aroma releasing yeast and months of lees stirring, this wine is fruity and complex, yet smooth on the palate. Introducing screwcaps to seal in the freshness and exquisite aroma. Enjoyed chilled.”-

Nikki Lohitnavy, Winemaker

GranMonte

2009 spring Chenin Blanc

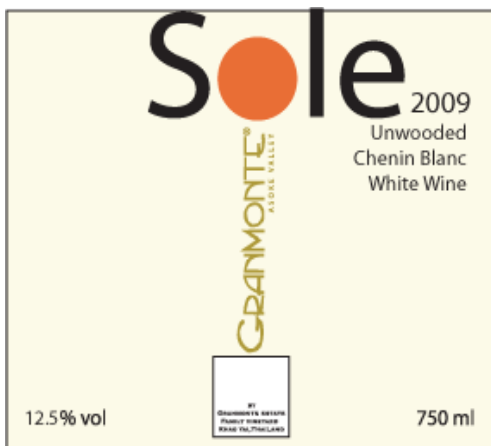


“GranMonte 2009 Chenin Blanc is an easy drinking wine perfect for aperitif. The favourable estate-grown grapes were carefully hand-picked from shaded interior of the vine canopy and vinified with care. Being the first Thai wine bottled under screwcaps after seven months to preserve the quality at its peak, freshness of innovation is guaranteed. This Chenin Blanc has spritzy acidity nose of lychee, guava and lime. It has a touch of sweetness to make this wine a pleasant drink with refreshing finish. Enjoyed ice cold.”-

Nikki Lohitnavy, Winemaker

The best fruit of Thai soil, bottled.

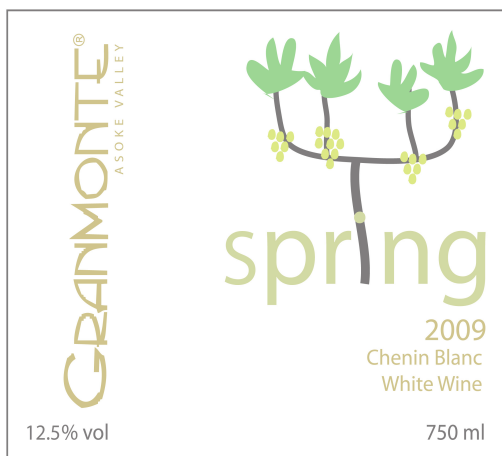
2009 Sole Chenin Blanc



แสงแดดที่อบอุ่นตอนกลางวัน สลับกับความหนาวเย็นตอนกลางคืนของฤดูหนาวที่ยาวนาน สัมผัสความอุดมและอวบอิมแก่ องุ่นเซเนง บลัง ในปีนี้ เฉพาะองุ่นพวงที่ได้รับแดดมากที่สุด จะถูกเลือกเข้าสู่กระบวนการหมักและเฝ้าดูด้วยความอดทน เพื่อให้อุ่นได้ซึมซับเอา ความหลากหลายของ อาริมา ที่พัฒนาจากกากของยีสต์หลังการหมักและคอยกวนอย่างพิถีพิถัน ตามวิธีการที่นิยมทำกันมาแต่ดั้งเดิม บลัง ไวน์นี้จึงมีความสดชื่น ทั้งกลิ่นและรสของผลไม้ มีความหวานที่สมดุล ให้ความสดชื่น และนุ่มนวลตลอดเวลาของการดื่ม บรรจุในขวดฝาเกลียวเพื่อ ให้คงความสดชื่นทั้งรสและกลิ่นนานเท่าาน แช่เย็น 11 °C ก่อนดื่ม

นิกกี้ โลहितนาวิ ไวน์เมกเกอร์

2009 Spring Chenin Blanc



ไวน์ที่เหมาะสมสำหรับดื่มก่อนอาหารเพื่อความสะดวก และเจริญอาหาร องุ่นเซเนง บลัง จากไร่กราน - มอนเต้ที่ได้รับการดูแลเป็นพิเศษ และเก็บเกี่ยวด้วยมืออย่างพิถีพิถัน เลือกสรรจาก องุ่นพวงที่อยู่ด้านในใต้เงาใบและลำต้น ที่ได้รับแสงแดดเพียงเล็กน้อย ไวน์นี้จึงมีสีที่ใสสดใสรส และรสผลไม้ที่สดกรอบ ให้ความสดชื่นประทับใจในการดื่ม เป็นไวน์ไทยรุ่นแรกที่บรรจุในขวดที่มีฝาปิดแบบเกลียวหลังการหมักเพียง 7 เดือน เพื่อรักษาคุณภาพและคงความสดชื่นที่ยาวนาน แช่เย็น 8 °C เพื่อความสะดวกในการดื่ม

นิกกี้ โลहितนาวิ ไวน์เมกเกอร์