

## 2011 Spring Unwooded Chenin Blanc



### Vineyard

Variety:	Chenin Blanc
Region:	Khao Yai, Nakornratchasima, Thailand
Sub-region:	Asoke Valley
Altitude:	350 m. above sea level
Yearly Rainfall:	1,200mm
Soil:	Loam-clay with decomposed lime base

### Winemaking

Skin contact:	1 hour
Alcoholic fermentation:	Stainless steel
Lees contact:	4 months and a half on lees
Alcohol:	13%/vol.
Total acidity:	6.3 g/L
Residual sugar:	4.3 g/L
pH:	3.46
Winemaker:	Nikki Lohitnavy

### Winemaking and Tasting Notes

This Chenin Blanc was carefully hand selected from the interior of the canopy with shading from the sun to maintain high acidity and delicate aromas. Harvested in the cool mornings of February at 23°Brix, the grapes were hand sorted before destemming and crushing.

This wine shows fresh and perfumed tropical fruit, flowers and hints of fresh lime. It is inviting with soft impression, fruity flavors of pear and nectarines and a touch of minerality. Fresh and elegant on the palate with great acid structure, yet round and balanced. This wine is perfect for an aperitif or a great match with food.

This Chenin Blanc is crafted to be enjoyed young and a few years of cellaring and will reveal more surprises. Drink now- 2017.

ไวน์ที่เหมาะสมสำหรับดื่มก่อนอาหารเพื่อความสดชื่น และเจริญอาหาร อุ่นชเนง บลอง จากไร่กราน-มอนเต้ที่ได้รับการดูแลเป็นพิเศษ และเก็บเกี่ยวด้วยมืออย่างพิถีพิถัน เลือกสรรจากองุ่นพวงที่อยู่ในใต้เงาใบและลำต้น ไวน์นี้จึงมีสไตล์สดใสรสผลไม้ที่คละเคล้าด้วย ลิ้นจี่ ฝรั่ง มะนาว ให้ความสดชื่นในการดื่ม เป็นไวน์ไทยรุ่นแรกที่บรรจุในขวดที่มีฝาปิดแบบเกลียว หลังการหมักเพียง 7 เดือน เพื่อรักษาคุณภาพและคงความสดชื่นที่ยาวนาน แซ่เย็น 8 องศาเซลเซียส เพื่อความสดชื่นของการดื่ม