



2014 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 and a half months on lees

Alcohol: 13%/vol. Total acidity: 5.9 g/L Residual sugar: 9.6 g/L

pH: 3.30

Winemaker: Nikki Lohitnavy

Winemaking and Tasting Notes

This Chenin Blanc was carefully hand selected from the interior parts 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 impressions and 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- 2018.

ไวน์ที่เหมาะสาหรับคื่มก่อนอาหารเพื่อความสดชื่น และเจริญอาหาร องุ่นชแนง บลอง จากไร่กราน-มอนเต้ที่ได้รับการดูแล เป็นพิเศษ และเก็บเกี่ยวด้วยมืออย่างพิถีพิถัน เลือกสรรจากองุ่นพวงที่อยู่ในใต้เงาใบและลาด้น ไวน์นี้จึงมีสไตล์สดใสและรส ผลไม้ที่คละเคล้าด้วย ลิ้นจี่ ฝรั่ง มะนาว ให้ความสดชื่นในการคืม เป็นไวน์ไทยรุ่นแรกที่บรรจุในขวดที่มีฝาปิดแบบเกลียว หลัง การหมักเพียง 7 เดือน เพื่อรักษาคุณภาพและคงความสดชื่นที่ยาวนาน แช่เย็น 8 องศาเซลเซียส เพื่อความสดชื่นของการคื่ม