



### Chateau des Brumes - La Fleur 2004, 2005

62% Shiraz, 38% Cabernet Sauvignon

เป็นไวน์ชั้นพิเศษ เป็น Limited Edition ระบุมีเบอร์รี่ของขบจนดกลไกไวน์ ผลิตมาจากองุ่นพันธุ์ Shiraz แปลงที่ดีที่สุด ซึ่งพัฒนาพันธุ์จาก Root Stock พิเศษ ที่นำเข้ามาจากอิสราเอล เมื่อ 10 ปีที่แล้ว ผสานกับ Cabernet Sauvignon แปลงที่สมบูรณ์ที่สุดที่เลือกมาโดย Jacque Bacou ผู้เป็น Master Wine Maker ซึ่งคุมเข้มคุณภาพตลอดกระบวนการผลิต ใช้ยีสต์สายพันธุ์คุณภาพ ผลิตตามวิธีการดั้งเดิมของฝรั่งเศส หมักจนได้ที่ ประมาณ 5-6 อาทิตย์ จากนั้นบ่มต่อในถังไม้โอ๊คฝรั่งเศสใหม่ให้กลิ่นไม้แบบนุ่มนวลเป็นเวลานานกว่า 24 เดือน ในห้องมืดที่ควบคุมอุณหภูมิ 18 องศา ความชื้น 80% จนได้ที่จึงนำมาบรรจุขวด <> ไวน์คุณภาพสูงที่หาได้ยากยิ่งตัวนี้มี สีแดงสดอมม่วงจางๆ เข้มทึบสีปานกลาง ได้กลิ่น Blackberries ปน อีสูแดง เสาวรสสุก และโอ๊กหอมหวาน ไอแอลกอฮอล์สูง กลิ่นโดยรวมค่อนข้างล้าลึกเปิดเผยดี และหยาบ โครงเนื้อหนาแน่นเต็ม แอซิดิตีค่อนข้างดี ได้รสผลไม้ซ้อ้นและหลากหลายสดชื่น สมดุล และให้ความลงตัวดี แทนนินสูงแต่นุ่มล้าลึก ควรเปิดทิ้งไว้อย่างน้อย 30 นาที ก่อนดื่ม เหมาะสำหรับทานกับเนื้อแดง หรือซีสต่างๆโดยเฉพาะ ซีสทอดซอสองุ่น หรือขนมปัง



### Chateau des Brumes - Le Prestige 2005, 2006

70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon

เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์ Shiraz และ Cabernet Sauvignon แปลงที่สมบูรณ์ด้วยคุณภาพ โดยใช้ยีสต์ที่มีคุณภาพสายพันธุ์ จากฝรั่งเศสหมักจนได้ที่ จากนั้นบ่มต่อใน ถังไม้โอ๊คฝรั่งเศสให้กลิ่นไม้แบบนุ่มนวล เป็นเวลานานกว่า 16 เดือน ในห้องมืด ที่มีอุณหภูมิ 18 องศา ความชื้น 80% จนได้ที่จึงนำมาบรรจุขวด <> ไวน์นี้มีเสน่ห์ ของกลิ่นผลไม้สีดำ Black Currant และ Berries และเครื่องเทศ มีความหนักแน่นของ Tannin แต่นุ่มละมุนทานง่าย และได้ After Taste ที่ลึก คล้ายคลึงกับ Chateau Des - Prestige ที่เป็นต้นแบบ แต่ได้พัฒนาความล้าลึก และรสละมุนซ้อ้นของผลไม้ขึ้นมาให้ชื่นชมได้อย่างชัดเจนมากกว่าอีกชั้นหนึ่ง เหมาะสำหรับทานกับอาหารประเภท เนื้อ, นกกระจอกเทศ, แกะ ที่รสไม่จัด



### Chateau des Brumes - Prestige 2003, 2004

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon

เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์ Shiraz และ Cabernet Sauvignon แปลงที่สมบูรณ์ในคุณภาพ ไวน์ Selection พิเศษ ของ Vintage 2004 ซึ่งนักดื่มไวน์เรียกขานนี้ มีความล้าลึกและหนักแน่นกว่า Character ปกติของ Chateau des Brumes ที่รู้จักกันขึ้นไปอีกชั้นหนึ่ง ไวน์นี้ผลิตจากองุ่นที่ราสแปลงที่ดียเยี่ยม จากนั้นบ่มต่อในถังไม้โอ๊คฝรั่งเศสให้กลิ่นไม้แบบนุ่มนวล เป็นเวลานานกว่า 1 ปี 7 เดือน ในห้องมืดที่มีอุณหภูมิประมาณ 18 องศา ความชื้น 80% จนได้ที่จึงนำมาบรรจุขวด <> ลักษณะที่โดดเด่นจะมีกลิ่นหอมของผลไม้ Black Currant และเครื่องเทศ มีความหนักแน่นของ Tannin แต่ได้สมดุลย์นุ่มละมุน ทานง่าย ลงท้ายด้วย After Taste ที่ลึก เหมาะสำหรับทานกับอาหารประเภท เนื้อ นกกระจอกเทศ แกะ ที่รสไม่จัด



### Chateau des Brumes - 2005, 2007

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon

เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์ Shiraz และ Cabernet Sauvignon โดยขบวนการหมักและบ่มแบบธรรมชาติดั้งเดิมของฝรั่งเศส หมักจนได้ที่ประมาณ 4 - 5 อาทิตย์ จากนั้นบ่มต่อใน ถังไม้โอ๊คอเมริกัน ที่ให้กลิ่นไม้ที่จืดจาง เป็นเวลานาน 6 เดือน ในห้องมืดที่มีอุณหภูมิประมาณ 18 องศา ความชื้น 80% จนได้ที่จึงนำมาบรรจุขวด Vintage 2005 มีความจัดจ้านของ รสและกลิ่น มาเสริมความ Classic แน่นแต่นุ่มละมุน ตีมง่าย ได้รสชาติ Vintage 2007 ได้ความกลมกลืน และนุ่มล้าลึก ทั้งสอง Vintage ยังสามารถเก็บบ่มให้พัฒนาต่อไปอีกหลายปี เหมาะสำหรับทานกับอาหารจานหลักประเภทสัตว์ปีกทั้งเป็ด ไก่ นกกระจอกเทศ แกะ เช่น นกกระจอกเทศ ผัดพริกไทยดำสแต็กและ



### Village Cellar - Red 2009

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon

เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์ Shiraz และ Cabernet Sauvignon โดยใช้ยีสต์สายพันธุ์ที่มีคุณภาพหมักจนได้ที่ จากนั้นบ่มต่อใน ถังสแตนเลสแล้วแช่เย็นไม้โอ๊คลงไปทิ้งไว้เป็นเวลา 2-3 เดือน โดยควบคุมอุณหภูมิของไวน์อยู่ที่ประมาณ 21 องศา เพื่อตีมันง่าย คล้ายสไตล์ไวน์โลกใหม่ จนได้ที่จึงนำมาบรรจุขวด <> ลักษณะที่โดดเด่นเป็นไวน์ที่มีรสชาติเข้มข้น นุ่มนวลไปกับกลิ่นหอมของ Spice และผล Berry ซึ่งเป็นลักษณะขององุ่นพันธุ์ Shiraz มี Tannin ไม่สูงมาก รสชาตินุ่มนวลทานง่าย และได้ After Taste ควรแช่ตู้เย็น 16 -18 องศา และเปิดทิ้งไว้ ประมาณ 30 นาที ก่อนดื่ม เหมาะสำหรับการดื่มพร้อมอาหารจานหลักประเภทเส็นต่างๆ เช่น สเปาเก็ตตี้สไตล์อิตาเลียน รวมทั้งอาหารไทยรสจัดที่ไม่เผ็ด เช่น แซลมอนนกกกระจอกเทศ (หวาน + เผ็ดนิดหน่อย)



### Village Cellar - Chenin Blanc (White) 2007

100% Chenin Blanc

เป็นไวน์ขาวผลิตจากองุ่นพันธุ์ Chenin Blanc เป็นไวน์ที่มีรสชาติ และกลิ่นหอมละมุน light and young ที่ชวนเพลิดเพลินอารมณ์สำหรับนักดื่มไวน์ ให้ความสดชื่นเป็นพิเศษเหมาะสำหรับการดื่มก่อนอาหารหลัก ควรแช่ให้เย็นจัด (11-13 องศา) และเปิดทิ้งไว้ 10 นาที ก่อนดื่ม หรือเข้ากันได้ดีกับอาหารประเภทสลัด หรือหรืออาหารทะเลที่ไม่เผ็ด หรือยำหมูมะนาวที่ไม่เผ็ดจัด



### Village Cellar - Ma Cherie Syrah Rose 2010

100% Syrah

เป็นไวน์ที่ผลิตจากองุ่นพันธุ์ Shiraz ที่เก็บเกี่ยวกันในคืนวันวาเลนไทด์ ของปี 2009 ระหว่างหมักจะแยกเนื้อ เปลือก และเมล็ดออกจากเริ่มหมักไปแล้ว 2 วัน โดยใช้ยีสต์สายพันธุ์พิเศษ เพื่อทำไวน์ Rose โดยเฉพาะ ควบคุมอุณหภูมิการหมักอยู่ที่ประมาณ 14 องศา นาน 3 สัปดาห์จนได้ที่ จากนั้นถ่ายไปบ่มในถังอีกประมาณ 4 อาทิตย์ จึงนำมาบรรจุขวดใส ขนาดพิเศษ 500ml. <> ลักษณะที่โดดเด่นเป็นไวน์สีชมพู มีกลิ่นละมุนของผลไม้สดที่ชัดเจน ไม่ฝาด ทานง่าย ชวนเพลิดเพลินสำหรับการพักผ่อนของคาวไวน์ ควรแช่ให้เย็น ๆ ( 11 -12 องศา ) และเปิดทิ้งไว้ 10 นาที ก่อนดื่ม เหมาะสำหรับคู่รัก และผู้อยู่ในอารมณ์พักผ่อน ตีมเล่นๆ ช่วงเที่ยงๆ ป่วย ให้ความรู้สึกสดชื่น ก่อนอาหารหรืออาหารจานเบาๆ เช่น Appetizer คานาเป้ทั้งหลาย มะกอก ชีส ไข่ปลาคาร์เวีย ข้าวโพดปิ้ง



วิลเลจฟาร์ม ไวน์เนอซี  
สำนักงานขาย กรุงเทพฯ  
[www.villagefarm.co.th](http://www.villagefarm.co.th)

Tel: 044-228-407 ถึง 8  
Tel: 02 - 273 - 0222 ถึง 4

# Château DES BRUMES



## Chateau des Brumes - La Fleur 2004, 2005

62% Shiraz, 38% Cabernet Sauvignon  
Alcohol: 12.5%

Deep ruby in color, the La Fleur offers up an expressive bouquet of forest berries, with hints of spice, leather, and toast. It is a full-bodied wine with generous flavors of ripe, red fruits and mixed peel spice, finishing with firm, fine-grained tannins that will see it continue to gain further complexity with careful cellaring.



## Chateau des Brumes- Le Prestige 2005, 2006

70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon  
Alcohol: 12.5%

Among the most classic, this wine has a complex aroma of wild flowers and layers of forest berries. The rich characters of blackberry, violet, and subtle spice are slowly and pleasantly released over time, with soft oak and silky tannins in the final mouth feel. The wine gains further complexity and smooth ripped fruited flavor over time, being a more pleasant development over the prior year Chateau des Brumes - Prestige.



## Chateau des Brumes - Prestige 2003, 2004

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon  
Alcohol: 12.5%

This wine has velvety layers of blackberry, violet and spice, especially cloves and black pepper. It has a complex aroma and mouth-filling vibrant flavors, a rich character, silky tannins and an elegant layer of oak from barrel aging. The finish is delightfully long.



## Chateau des Brumes - 2005, 2007

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon  
Alcohol: 12.5%

A fine medium ruby color wine with crimson hues, an expressive bouquet with aromas of toast and hints of leather and wood. It is medium to full-bodied on the palate with a firm structure, which will make it increasingly harmonious over time.

# Village Cellar



## Village Cellar - Red 2009

85% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon  
Alcohol: 12.5%

This wine has a fine ruby red color, expressive bouquet, and a firm structure. While excellent for drinking now, the wine will cellar well for several years. The wine matches well with fine Thai food. Serve at about 18 °C.



## Village Cellar - Chenin Blanc (White) 2007

100% Chenin Blanc  
Alcohol: 12.5%

Soft, smooth, and very refreshing. The nose reveals fine and delicate aromas of white tropical fruits and citrus. On the palate it is well balanced, fresh, and crisp with a creamy feel. For the best flavor drink cool at 10-12°C.



## Village Cellar - MaCherie Syrah Rose 2010

100% Syrah  
Alcohol: 12.0%

A rose colored, smooth tasting wine made out of shiraz with the fragrance and taste of passion fruit. Very pleasant to drink chilled during a relaxing afternoon or before dinner. For the best flavor, drink at 10-12°C



Village Farm & Winery  
Bangkok Office  
[www.villagefarm.co.th](http://www.villagefarm.co.th)

Tel: 044-228-407 to 8  
Tel: 02 - 273 - 0222 to 4