

ブランド名(和) トウトウ イーヴル  
ブランド名(英) Toutou Ivre  
商品名(和) トウトウ イーヴル 赤  
商品名(英) Toutou Ivre Rouge  
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64179
生産地域	ラングドック・ルーシヨン	JANコード	3760040425757
生産者名	ジャン=クロード・マス エステーツ&ブランズ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	16 ~ 18
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	赤	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	797円
容量	750ml		
ぶどう品種	グルナッシュ50 % カリニャン25 % サンソー15 % シラー5 % メルロー5 %		

柔らかなスパイスのアロマと、プラムやラズベリーの複雑な香り。まろやかな口当たりとフルーティーな飲み口で、とても飲みやすいリッチなテイス  
ト。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

紫がかった鮮やかなガーネット色。

### ▶香りについて

柔らかなスパイスのアロマと、プラムやラズベリーの複雑な香り。

### ▶味わいについて

フルーティーでリッチ。まろやかな口当たりでバランスが良く、甘草の余韻が残る。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

砂利の混じった粘土質石灰質土壌。僅かに片岩土壌。気候は地中海性気候。

### ▶製法について

品種ごとに別々に醸造。除梗後、グルナッシュとメルローは温度管理下で短期間、伝統的手法でマセラシオン。カリニャンとシラーは6~8日間マセラシオン。プレスの際に自然に流れだす最初のジュースのみ使用。これにより、果実味やアロマ、柔らかさが最大限引き出される。11月にブレンドし、その後ステンレスタンクで最低4ヶ月熟成。

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.5
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 32 × 24
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7 × 7

## 受賞歴

2010年 ヴィンテージ！ワイン王国！



## このワインに合う料理は？

ランブスターキ、ローストチキン、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、和風ハンバーグ、焼肉