

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

定番



生産国	フランス	商品コード	64219
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040425764
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	12.5 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	6 °C ～ 10 °C
生産年	2022年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	やや辛口	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・ブラン35 % ヴェルメンティノー25 % シャルドネ15 % モーザック10 % ソーヴィニヨン・ブラン10 % シュナン・ブラン5 %		

白い花とシトラスの複雑な香りに、トロピカルフルーツのアロマ。口当たりが良く、フルーティーでリッチな味わい。長く余韻が楽しめる、飲みやすいやや辛口。

色・香・味わい

▶色合いについて
緑がかった明るい黄金色。

▶香りについて
白い花とシトラスの複雑な香りに、トロピカルフルーツのアロマ。

▶味わいについて
フルーティーでリッチ。鮮明な味わい。長く余韻の残る、バランスの取れた豊かな味わい。

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、4～8日間6℃でスキンコンタクト。空圧式のプレス機でプレスし、果汁を濾過。低温で滓引きし、3週間18℃で発酵させる。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。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 32 × 24
ケース重量(kg)	14.5	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

スズキの香草焼き、サーモンのフライ、焼き鳥(塩)、チキンカレー、小海老のピッツア