

קתרין ולורן דלונה, זוג ייננים בני משפחות בעלות מסורת ייצור יין ארוכה בבורגון, התאהבו באזור לנגדוק שבדרום צרפת. התשוקה ליין ולאזור הים תיכוני הניעה אותם לעבור אליו בתחילת שנות ה-90. מטרתם הייתה לייצר יינות נגישים, עשירים בטעמים ובארומות, המבטאים את סגנון החיים של דרום צרפת. 25 שנה מאוחר יותר נמכרים יינות לה ז'אמל בהצלחה עצומה ב- 45 מדינות ברחבי העולם. יינות Les Jamelles מעניקים הנאה מרובה, מתאימים לכל ארוחה ולכל אירוע ובעיקר מהווים תמורה בלתי רגילה למחירם. ההצלחה הגדולה בישראל הניעה אותם לייצר גם גרסה כשרה של היינות הנהדרים שלהם.

תהליך ייצור

שיטת Rose de Saignée ("דימום") המסורתית על פיה הענבים שוהים עם הקליפות וסופגים צבע וטאנינים. ה Free Run - האיכותי תסס במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה ("היין החופשי")

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: סנסו



רוזה צרפתי קלאסי בעל גוון ורוד כתום עדין ואופייני. יין יבש ורענן עם נגיעות תותים ופטל. מהנה מאוד.

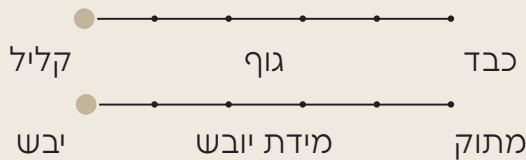
כשרות: כשר



סוג יין: יין רוזה



נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles

KOSHER

לה ז'אמל

לה ז'אמל סנסו רוזה
Les Jamelles Cinsault Rose

