

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 גישים, 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 למחירים. ההצלחה הגדולה בישראל הניעה אותם לייצר גם גרסה כשרה של היינות הנהדרים שלהם.

תהליך ייצור

תהליך ייצור: היין מיוצר מה Free Run ("הנוזל החופשי") האיכותי. חלק מהיין התיישן בחביות עץ אלון למשך ארבע חודשים.

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: מלבק



התיישנות בחביות: מספר חודשים



מלבק ים-תיכוני מלא גוף ועשיר המציג נגיעות פרי אדום ושחור. בעל מרקם רך, עגול וקטיפתי וסיומת ארוכה. יין אדום מהנה ביותר המעניק תמורה מעולה למחירו.

כשרות: כשר



קליל



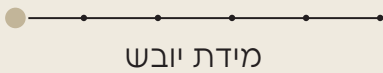
גוף

כבד

סוג יין: יין אדום



יבש



מידת יובש

מתוק

נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles

KOSHER

לה ז'אמל

לה ז'אמל מלבק
Les Jamelles Malbec

