

קתרין ולורן דלוּנה, 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 למחירם. ההצלחה הגדולה בישראל הניעה אותם לייצר גם גרסה כשרה של היינות הנהדרים שלהם.

תהליך ייצור

היין מיוצר רק מה Free Run - ("הנוזל החופשי") האיכותי. חלק מהיין התיישן בחביות עץ אלון למשך חמישה חודשים.

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: שרדונה



התיישנות בחביות: מספר חודשים



שרדונה נקי המשלב ניחוחות אגוזיים עם נגיעות תפוח ירוק, אגס ומשמש ורמזים נעימים להתיישנות בחביות העץ. יין בעל איכות גבוהה המציע תמורה בלתי רגילה למחירו הנוח.

כשרות: כשר



קליל גוף כבד



סוג יין: יין לבן



יבש מידת יובש מתוק



נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles
KOSHER

לה ז'אמל

לה ז'אמל שרדונה
Les Jamelles Chardonnay

