

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 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

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

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: קברנה סוביניון



התיישנות בחביות: מספר חודשים



קברנה סוביניון נהדר, עשיר ומלא אך עם זאת מאוזן ומורכב. בעל ניחוחות מרוכזים של פרי אדום ושזיפים עם עשבי תיבול עדינים ברקע. מתאים לכל אירוע ולמגוון רחב של מנות.

כשרות: כשר



קליל



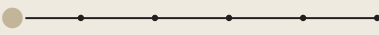
גוף

כבד

סוג יין: יין אדום



יבש



מידת יובש

מתוק

נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles

KOSHER

לה ז'אמל

לה ז'אמל קברנה סוביניון
Les Jamelles Cabernet Sauvignon

