

קתרין ולורן דלונה, זוג ייננים בני משפחות בעלות מסורת ייצור יין ארוכה בבורגון, התאהבו באזור לנגדוק שבדרום צרפת. הת- שוקה ליין ולאזור הים תיכוני הניעה אותם לעבור אליו בתחילת שנות ה-90. מטרתם הייתה לייצר יינות נגישים, עשירים בטע- מים 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 Le Jamelles מעניקים הנאה מר-ו בה, מתאימים לכל ארוחה ולכל אירוע ובעיקר מהווים תמורה בלתי רגילה למחירם.

תהליך ייצור

חלק מהיין התיישן בחביות עץ אלון כחצי שנה.

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: קברנה סוביניון



התיישנות בחביות: מספר חודשים



קברנה סוביניון פירותי נהדר, עשיר ומורכב אך עם זאת מאוזן ונהדר למגוון רחב של מנות.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles

לה ז'אמל

לה ז'אמל קברנה סוביניון
Les Jamelles Cabernet Sauvignon

