

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 גישיים, 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 Le Jamelles מעניקים הנאה מרובה, מתאימים לכל ארוחה ולכל אירוע ובעיקר מהווים תמורה בלתי רגילה למחירים.

תהליך ייצור

שיטת Rose de Saignée המסורתית על פיה לאחר השרייה קצרה מופרד היין החופשי מהקליפות ועובר תסיסה במכלי נירוסטה. היין אינו עובר תסיסה מאלולקטית.

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: סנסו



רוזה צרפתי קלאסי מעודן. יין יבש ורענן עם נגיעות תותים ופטל.

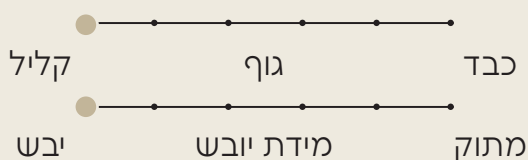
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין רוזה



נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles

לה ז'אמל

לה ז'אמל סנסו רוזה
Les Jamelles Cinsault Rose

