

# Les Jamelles

## לה ז'אמל

קריניאן  
Carignan



קתרין ולורן דלוני, 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 שנים מאוחר יותר נמכרים יינות לה ז'אמל בהצלחה עצומה ב-45 מדינות ברחבי העולם. יינות Les Jamelles מעניקים הגנה מרובה, מתאימים לכל ארוחה ולכל אירוע ובעיקר מהווים תמורה בלתי רגילה למחירים.

### תהליך ייצור

היין עובר תסיסה קרבונית של אשכולות שלמים. כ-15% מהיין התיישן בחביות עץ אלון חדשות.

אזור גידול: דרום צרפת, צרפת



זן ענבים: קריניאן



התיישנות בחביות: מספר חודשים



קריניאן פירותי המציג את הפוטנציאל הרב הגלום בגפנים הבוגרות בנטיעה על מדרונות חשופים לשמש. יין עשיר, מרשים ומהנה ביותר.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל

