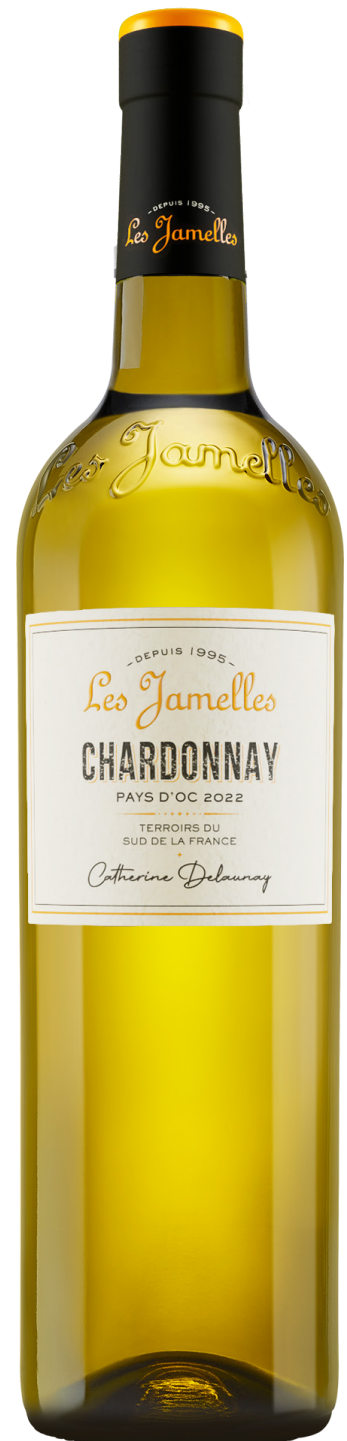


# Les Jamelles

## לה ז'אמל

שרדונה  
Chardonnay



קתרין ולורן דלונה, זוג ייננים בני משפחות בעלות מסורת ייצור יין ארוכה בבורגון, התאהבו באזור לנגדוק שבדרום צרפת. התשווקה 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

כ-35% מהיין תסס ושהה בחביות עץ אלון כתשעה חודשים והיתרה במכלים.

אזור גידול: דרום צרפת, צרפת



זן ענבים: שרדונה



התיישנות בחביות: מספר חודשים



שרדונה נקי המשלב ניחוחות אגוזיים עם נגיעות תפוח ירוק, אגס ומשמש ורמזים לעץ אלון נעים ברקע.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין לבן



נפח: 750 מ"ל

