

קתרין ולורן דלונה, 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 גישים, 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

בציר במועדים שונים לקבלת רמות הבשלה שונות. תסיסה על קליפות הענבים תוך הרטבת ה"כובע" במהלך הימים הראשונים. סה"כ המגע עם הקליפות נמשך 8 ימים.

אזור גידול: דרום צרפת



זן ענבים: גרנאש בלאן, ויונייה, מוסקט, גורצטרמינר, שנין בלאן



יין כתום טבעי יבש ומיוחד בעל מאפיינים ייחודיים. ארומאטי ומשלב מעט חספוס אופייני ליינות כתומים אך עדיין שומר על עדינות רבה ואיזון מצויין תוצאה של יינות מוקפדת ומקצועית.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין כתום



נפח: 750 מ"ל



Les Jamelles

לה ז'אמל

לה ז'אמל כתום
Les Jamelles Orange

