



## Ca' di Rajo Lemoss N/V

LA  
PRESSE



UN PEU MOINS DE BULLES, TOUT AUSSI BON !

Frizzante est le terme italien employé pour désigner une moins grande effervescence. Un vin avec des bulles, donc, mais moins nombreuses. Issu d'une fermentation indigène terminée en bouteille, et non filtré, il est trouble : dans la tradition des proseccos colfondo. Le nez est charmeur, avec des notes de riz, de levures, de poire et de banane. Les bulles, très fines, apportent beaucoup de zeste et de fraîcheur. Sec et léger, avec des arômes de pêche et de jasmin qui se développent en bouche, il se garde très bien ouvert sur deux jours. Mais pimpant et réjouissant comme ça, il risque de faire long feu ! Parfait pour un apéro, avec des sushis, des poissons, fruits de mer ou légumes en tempura, une salade ou des pâtes au radicchio. S'il n'est pas encore offert, surveillez son arrivée au cours de la semaine.



- V&eacute;ronique Rivest, January 2021

  
**CA' DI RAJO**  
RAGGIO D'INGEGNO



**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Monterégie & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie