



# KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

mai 13, 2026 //

## 40 cuvées de printemps et d'été, en blanc et en rosé



Découvrez notre sélection 2026 de vins de printemps à déguster aussi tout l'été. Vous y trouverez des blancs et des rosés choisis parmi les beaux terroirs français. Emplis de fraîcheurs, aux arômes enchanteurs, ces vins se savourent à l'apéritif et à table, sur des plats colorés, iodés, grillés ou épicés. Nous vous livrons nos coups de cœur et de jolis rapports qualité-prix, parfaits pour les grandes tablées d'été.

## Les vins blancs de printemps



Coup de ♥ de la rédaction

## Domaine J. de Villebois – Touraine Chenonceaux 2024 – Loire

*Sauvignon blanc*

Nez arômes de fruits blancs frais agrémentés de notes d'agrumes et d'une touche épicée. Bouche, très fraîche et vive avec une finale minérale et saline.

*12,40 € la bouteille, chez les cavistes et en ligne*

# Les Rosés de printemps



Coup de ♥ de la rédaction

## Pinot Noir – J. de Villebois 2025 – IGP Val de Loire

Nez frais de pêche jaune, de cerise et d'une délicate nuance de barbe à papa. Bouche, juteuse et gourmande, à la texture soyeuse s'équilibre avec une belle fraîcheur et une finale persistante et fruitée.

*9,50 € la bouteille, chez les cavistes et en ligne*

<https://kissmychef.com/articles/les-vins-de-printemps-2026/>