

<https://trucsdemec.fr/2025/05/08/3-vins-rouges-fruites/>

### 3 vins rouges fruités à déguster pour un printemps épicurien

*Sharing is sexy!*

Avec l'arrivée des beaux jours, le **printemps** invite à sortir les **vins rouges fruités**. Moins tanniques, plus gourmands, ils apportent une touche de fraîcheur et de convivialité, parfaite pour les repas en extérieur. Que ce soit pour accompagner une belle pièce de viande grillée, un plateau de charcuteries ou des légumes rôtis, ces vins s'adaptent à toutes les occasions. Dans cet article, découvrez trois cuvées soigneusement sélectionnées, prêtes à sublimer vos moments printaniers, du barbecue décontracté au dîner raffiné. Préparez vos verres et laissez-vous tenter par ces rouges pleins de caractère.

Au sommaire de cet article :

- [Pourquoi choisir des vins rouges fruités au printemps ?](#)
- [Conseils pour apprécier pleinement ces cuvées au printemps](#)
- [Château Tour Boisée, Coumo Gascou Minervois Rouge 2023 – Le caractère méditerranéen](#)
- [Maison Christophe Pichon, Mosaique 2023 : une pépite confidentielle des Collines Rhodaniennes](#)
- [Brio de Cantenac Brown 2019 : L'expression d'un grand millésime](#)

#### Maison Christophe Pichon, Mosaique 2023 : une pépite confidentielle des Collines Rhodaniennes



La **cuvée Mosaïque** est un **IGP Syrah** produit sur les pentes escarpées de **Seyssuel** et **Vienne**, en Isère, sur la **rive gauche du Rhône**. Élaboré à partir de **syrah** exclusivement, ce vin provient de **vendanges manuelles** et a bénéficié d'un **élevage de 12 mois en barrique** ayant déjà servi une à deux fois, afin de préserver son fruit tout en développant une belle complexité. Malgré sa **jeunesse**, il offre déjà des **arômes intenses** de petites baies, avec un **cassis** particulièrement expressif. Ce vin de **petite production** possède également un **potentiel de garde** intéressant, promettant une évolution élégante avec les années.

#### **Notes de dégustation :**

- **Œil** : Belle robe rouge soutenu, brillante
- **Nez** : Exhale des arômes de fruits rouges intenses, notes légèrement fumées et poivrées
- **Bouche** : vin élégant et gourmand. On retrouve les arômes du nez, notamment du cassis. Finale épicée.
- **Accompagnement** : brochettes de bœuf, des légumes grillés, des rillettes de canard, du steak de thon à la provençale et de la tomme de chèvre.
- **Prix** : 32€
- **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes

#### **Pourquoi choisir des vins rouges fruités au printemps ?**

Le **printemps** est une saison où l'on recherche des vins plus légers et **fruités**, capables d'accompagner aussi bien un déjeuner en terrasse qu'un dîner raffiné. Les **vins rouges fruités** se distinguent par leur fraîcheur et leurs arômes gourmands de fruits rouges et noirs. Ils sont parfaits pour sublimer des plats de saison comme des grillades, des légumes rôtis ou des salades composées. Grâce à leur **souplesse** et leur **polyvalence**, ils s'adaptent facilement à des moments conviviaux, des repas en famille ou des soirées entre amis. Une valeur sûre pour apporter une touche de caractère sans alourdir le palais.

#### **Conseils pour apprécier pleinement ces cuvées au printemps**

Pour tirer le meilleur parti des **vins rouges fruités** au **printemps**, il est essentiel de respecter quelques règles simples mais importantes. D'abord, la **température de service** joue un rôle clé : idéalement, ces vins doivent être servis entre **14 et 16°C** pour préserver leur **fraîcheur** et leurs arômes de **fruits rouges**. Ensuite, optez pour des **verres adaptés**, de préférence à calice large, afin de permettre aux arômes de s'exprimer pleinement. Enfin, pour des accords mets-vins réussis, associez ces vins à des plats de saison comme des **grillades**, des **légumes rôtis** ou des **charcuteries** : des choix simples mais qui révèlent toute la richesse de ces cuvées fruitées.

### **Château Tour Boisée, Coumo Gascou Minervois Rouge 2023 – Le caractère méditerranéen**

Nous débutons cette sélection de vins fruités par une cuvée du **Château Tour Boisée**. Le **Coumo Gascou AOC Minervois Rouge 2023** incarne parfaitement l'expression du **terroir méditerranéen**. Élaboré à partir de **Carignan, Grenache** et **Syrah**, ce vin se distingue par son **caractère** et sa **complexité**. Les vignes, âgées d'une vingtaine d'années, puisent leur richesse dans des sols **argilo-calcaires** et de **grès**, offrant une profondeur unique. Ce vin, élevé 9 mois en cuve béton, s'apprécie idéalement autour de **14°C**, avec des plats comme un **onglet de bœuf**, un **lapin sauté chasseur** ou des **lasagnes aux légumes variés**.

#### **Notes de dégustation :**

- **Œil** : Belle robe rouge rubis, brillante, reflets violets
- **Nez** : Complexe s'exprime sur des notes de petites baies, dont framboise, groseille soulignées par des notes florales
- **Bouche** : Fruité et frais, tanins soyeux. Dévoile un bouquet aromatique et fruité
- **Accompagnement** : suprême de pintade et pleurotes sauce balsamique, lapin sauté
- **Service** : 14° – peut se conserver 5 ans en cave
- **Prix** : Entre 9 et 11 €
- **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes, plus d'infos : <https://www.domainelatourboisee.com/coumogascou>

### **Brio de Cantenac Brown 2019 : L'expression d'un grand millésime**

Le **Brio de Cantenac Brown 2019**, second vin du prestigieux **Château Cantenac Brown**, reflète parfaitement le caractère de son terroir bordelais. Ce millésime, marqué par un **débourrement précoce** en raison d'un hiver doux et pluvieux, bénéficie d'un **assemblage** soigneusement équilibré : **48 % Merlot, 42 % Cabernet Sauvignon** et **10 % Cabernet Franc**. Les raisins, gorgés de soleil après un été chaud et bien hydratés grâce aux pluies printanières, ont donné un vin à la fois généreux et structuré. L'élevage d'un an en **barriques de chêne français** (25 % neuves, 75 % d'un an) apporte des notes subtiles de bois et une belle complexité, offrant un potentiel de garde intéressant pour les amateurs de grands Bordeaux.

#### **Notes de dégustation :**

- **Œil** : Belle robe grenat profond, brillante
- **Nez** : Dévoile un bouquet complexe et parfumé de notes de cassis, épices, notes boisées
- **Bouche** : vin élégant, tanins veloutés et soyeux. On retrouve des notes de fruits rouges (cerise notamment), fines notes boisées
- **Accompagnement** : Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Fromage
- **Prix** : 30€
- **Où le trouver** : Chez les meilleurs cavistes – Plus d'infos : <https://www.cantenacbrown.com/brio-de-cantenac-brown/>
- 

#### **Le mot de la fin**

Ces **vins rouges fruités** sont le choix idéal pour accompagner vos moments printaniers. Que vous appréciiez la finesse d'un **Bordeaux** ou l'intensité d'un **Languedoc**, ces trois cuvées apportent une touche de caractère et de **convivialité** à vos repas en extérieur. Leur fraîcheur et leurs arômes délicats s'accordent parfaitement avec les saveurs de la saison, offrant une expérience gustative équilibrée et plaisante.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour réduire les risques, il est recommandé de limiter sa consommation à deux verres par jour maximum par jour et pas tous les jours.