



venez nous rendre visite surgelées
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Vin d'épines

- pour 5 L de vin rouge ou rosé
- Mettre 75 cl d'eau de vie
- 1 Kg de sucre
- une poignée de pousses d'épine noire. Attention, mettre des pousses jeunes de l'année, normalement en Mai

Laissez macérer une semaine en brassant tous les jours, gouttez et éventuellement rectifier en rajoutant du sucre.

Filtrez, mettez en bouteille, attendre quelques mois et dégustez avec modération.