

Recette du vin d'épine noire de Bernard FUNTOWICZ

Dans la première quinzaine de mai, faire macérer de 48 à 72h suivant l'intensité du goût recherché, 1,5 kg de jeunes pousses de prunelier dans 8L de vin rosé. Compléter de 2 l d'alcool de fruit à 45°. Filtrer, dissoudre 1,5 kg de sucre, embouteiller, boucher. Servir frais. Consommer avec modération.