

Le vin de feuilles de merisier de Nicole

« RV balade » aux étangs de St Ange le 19/06/2017



Ingrédients :

- . 1 litre de vin rouge
- . 40 morceaux de sucre
- . 1 verre de kirsch
- . 40 feuilles de merisier

Etapes de préparation:

- Laver les feuilles de merisier et les sécher dans un torchon.
- Les faire macérer avec le sucre dans le vin pendant 48 heures;
- Passé ce temps, remuer la préparation, la filtrer et y ajouter le kirsch.
- Embouteiller, boucher et laisser reposer avant consommation.

Ce vin se bonifie en vieillissant.