

Recette communiquée par Jacky l'an dernier:

VIN D'ÉPINE			
Jeunes pousses de prunellier (en g)	Vin 12° (en l)	Alcool à 50 °(l)	Sucre (en g)
84	1	0,20	230
168	2	0,40	460
252	3	0,60	690
336	4	0,80	920
420	5	1,00	1150
504	6	1,20	1380
588	7	1,40	1610
672	8	1,60	1840
756	9	1,80	2070
840	10	2,00	2300

Vin rosé sec : Grenache-Cinsault, Merlot, ...

Faire macérer les pousses dans le mélange vin+alcool pendant 3 semaines, puis filtrer ajouter le sucre.

Mettre en bouteille quand le sucre est dissout (ça peut être long).

Personnellement, je verse la dose de sucre (130 g pour 75 cl) dans chaque bouteille, je complète avec le mélange filtré et je bouchonne.

Attendre quelques mois avant de déguster.