Le vin de Sureau

Les ingrédients :

- 1 litre de vin rosé (ou blanc)
- 150 gr de sucre
- 8 ombelles de sureau (fleurs de sureau)
- 1 verre d'alcool de fruit

Préparation :

Découpez les fleurs des ombelles pour ne laisser qu'un minimum de tiges vertes.

- Versez le vin dans un grand bocal puis ajoutez le sucre, l'alcool de fruit et les ombrelles
- Mélangez pour dissoudre le sucre et laissez macérer au frais (dans votre cave, c'est parfait) au moins une vingtaine de jours
- Remuer régulièrement.
- Filtrez et mettre en bouteille.

Le vin de Sureau peut être consommé de suite mais gagnera en qualité après quelques mois de repos en cave !

A consommer avec modération.