

Etienne Zô Tours



Pour 75 cl de préparation :

- 1 bouteille de vin rouge
- 3 sachets d'infusion Marmotte
- 50 grammes de sucre

Dans une casserole, chauffez le vin jusqu'à ébullition.

A partir de l'ébullition, ajouter les sachets d'infusion VIN CHAUD.

Laissez infuser les sachets au moins 5 minutes tout en maintenant l'ébullition (plus vous laissez le vin bouillir, moins il sera fort en alcool à la dégustation). Retirez les sachets d'infusion et ajoutez le sucre. Bien mélanger et c'est prêt !

Quel vin utiliser pour faire du vin chaud ?

Privilégiez un rouge jeune et gourmand !

Le fruité du vin a toute son importance dans la recette du vin chaud. Il vaut donc mieux privilégier un vin jeune avec de beaux arômes de fruits plutôt qu'un vin de plus de 4 ou 5 ans avec des arômes complexes et évolués.

Optez par exemple pour un Pinot noir de Bourgogne ou d'Alsace, un Beaujolais sans prétention, un IGP d'OC Grenache, ou encore IGP d'OC Merlot (non élevés en barrique).

Petite astuce : pour l'été, vous pouvez utiliser cette préparation pour la confection de votre sangria !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)