

Pour environ 6 litres de vin d'oranges :

- 5 l de rosé cabernet Anjou
- 1,30 l d'alcool de fruits à 40 °
- 600 gr de sucre fin moitié sucre de canne et sucre blanc.
- 5 grosses oranges amères (a partir de fin janvier début février)
- 3 grosses oranges douces
- 3 citrons
- 1 gousse de vanille
- 1 cuil. à soupe de cannelle moulue
- 5 ou 6 clous de girofle
- 3 badiane (anis étoilé)
-

Couper en tranches les oranges et le citron. Mettre tout dans une bonbonne grains de vanille, cannelle, alcool, sucre et vin rosé. Laisser macérer environ jusqu' à fin juin en remuant TOUS les jours (ou presque ...)

. Dans ce cas (pour 5lt rosé et 1,3 lt eau de vie on obtient un degré de 17 degrés environ.

Exemple Formule du calcul (approximatif) du degré d'alcool final

5 litres de rosé à 12 degrés

2 litres d'eau de vie a 40 degrés

Donc e1n ml : $((5000 \times 12) + (2000 \times 40)) / (5000 + 2000) =$

$(60\ 000 + 80\ 000) / 80\ 000 = 20,6 \text{ ° degrés}$