

15min

5 pers.

## *Vin chaud* à la **Mondeuse**

- 1 bouteille de Mondeuse Arbin
- 8 c. à soupe de sucre
- 1 orange • 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1 pincée de noix de muscade

🍷 Faites chauffer la Mondeuse avec le sucre. Ajoutez l'orange coupée en tranches fines avec la peau puis les épices. Faites mijoter 15 minutes sans faire bouillir. Filtrez les épices avant de servir.

## *Blanc chaud* de **Chignin**

- 1 bouteille de Chignin blanc (Jacquère) • 15 cl d'eau
- 80 g de sucre en poudre • 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 feuille de laurier • 1/4 de bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille fendue
- 1/2 citron non traité

🍷 Portez à ébullition l'eau, le sucre et les épices. Laissez infuser environ 30 min. Filtrez puis mélangez au vin blanc. Chauffez doucement et rajoutez un peu de jus de citron à votre convenance.

10min

5 pers.



**Marque  
Savoie**