

FICHE STYLISME

Un cocktail rafraîchissant, au Macvin Blanc du Jura

C'est l'été, et avec lui ses envies d'apéros à partager entre amis ou en famille ! À cette occasion, les vins du Jura vous invitent au partage et à la convivialité avec une idée recette de cocktail rafraîchissant à base de Macvin Blanc. Facile à réaliser, **moderne** et **coloré**, le **Jura Spritzer** est idéal à l'apéritif ou tout au long de la soirée, simplement excellent.



© Mythily Kasippilai de Geekette en cuisine



MACVIN BLANC

Le Macvin du Jura appartient au club français très fermé des mistelles (ou vins de liqueur) d'AOC, le seul à être issu d'une eau-de-vie de raisin et non de vin : le Marc (égrappé). Ce vin si particulier est caractérisé par une robe jaune d'or et par des arômes fruités à l'image de la poire et de la mirabelle, laissant apercevoir des notes de cannelle, de clou de girofle ou même d'anis. Le Macvin blanc révèle une belle complexité entre rondeur et richesse aromatique.

RECETTE DU JURA SPRITZER CIVJ - MACVIN BLANC

Ingrédients pour 1 verre

- 6cl de Macvin Blanc
- Quelques glaçons
- Jus d'¼ de citron vert
- 6 framboises fraîches
- 2 rondelles de citrons verts
- 1 rondelle de gingembre
- De la ginger beer (soda au gingembre sans alcool) pour compléter

Préparation

- 1 • Dans un verre à vin, déposez quelques glaçons pour refroidir le verre.
- 2 • Ajouter le Macvin blanc, quelques framboises fraîches, le jus d'¼ de citron vert.
- 3 • Découpez 2 rondelles de citrons verts et 1 rondelle de gingembre. Déposez le tout dans le verre.
- 4 • Complétez le cocktail avec de la ginger beer bien fraîche.
- 5 • Donnez un coup de cuillère pour mélanger doucement les saveurs et ne pas abîmer les fruits.

