

Le ratafia :

-3/4 de moût de raisin (rouge ou blanc)

-1/4 d'eau-de-vie à 45°

Lors des vendanges, demander au vigneron quelques litres de moût de raisin.

Mélanger à l'eau-de-vie, puis laisser macérer quelques mois, voire quelques années pour les plus patients. Déguster.