**Vin d’oranges amères**

5 litres de vin rosé

1 litre d’alcool de fruits à 45°

1kg 250 de sucre

2 oranges douces

6 oranges amères

1 citron

1 bâton de vanille (fendu)

Couper les oranges et le citron en fines tranches

Remuer

Faire macérer le tout pendant 40 jours