



PRESTIGE
GESTION

LOCATIONS ALPE D'HUEZ



CHAMPAGNES, VINS & DIGESTIFS

By



MARCON

L'AUTRE CÔTÉ DU VIN



**PRESTIGE
GESTION**
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Carte des Champagnes

Côte des Blancs AOC Champagne Grand Cru "Quatres Terroirs" <i>Domaine Pertois-Moriset</i>	44.5€
Massif Saint-Thierry AOC Champagne Grand Cru "L'éclatante" <i>Rosée de Saignée</i> <i>Domaine Damien Goulard</i>	59€
Rilly la Montagne AOC Champagne Premier Cru "Grand Cellier" <i>Domaine Vilmart</i>	59€
Dizy AOC Champagne "N°745" <i>Maison Jacquesson</i>	55 €

«Nous avons fêté les 70 ans de notre maison en 2018. Nous poursuivons cette belle aventure. L'aventure d'une famille, l'oeuvre de trois générations autour du vin. Prenez le temps de vous arrêter, de partager ici à l'Alpe d'Huez, 96 avenue des jeux, la face du vin qui ne se décrète pas, qui se vit, l'autre côté du Vin.»

Maguy, Johannes et Jean-Régis Marcon



PRESTIGE
GESTION

LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Carte des Vins rouges

BOURGOGNE

AOC Ladoix "Les Ranches" <i>Domaine Bonnardot</i>	29€
AOC Gevrey-Chambertin <i>Domaine Ghislain Kohut</i>	43€
AOC Morey Saint-Denis <i>Domaine Noellat Michel</i>	55€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côte Rôtie <i>Domaine François Merlin</i>	48€
AOC Saint-Joseph <i>Domaine Courbis</i>	22.5€
AOC Crozes-Hermitage <i>Domaine Étienne Pochon</i>	18.5€

BORDEAUX

AOC Margaux <i>Château Cordet</i>	32€
AOC Pauillac <i>Château Gaudin</i>	35€
AOC Saint-Estéphe <i>Château Le Prieuré Jehanne</i>	23€



PRESTIGE
GESTION

LOCATIONS ALPE D'HUZZ

Carte des Vins blancs

AOC Bourgogne "Chardonnay" <i>Domaine Romuald Petit</i>	16€
AOC Chablis <i>Domaine Seguinot</i>	19€
AOC Condrieu "Terroir" <i>Domaine François Merlin</i>	39€
AOC Meursault <i>Domaine Florent Garaudet</i>	68€
AOC Saint-Joseph <i>Domaine Courbis</i>	27€

Digestifs

"Fine Verveine" <i>Vins Marcon</i>	45€
--	------------

LA FINE VERVEINE - LIQUEUR DE VERVEINE ARTISANALE

Double macération de feuilles séchées et fraîches de verveine citronnée et d'un mélange secret de plantes (5%) dans de l'alcool obtenu par une double distillation (70.5%). Alcoolat élevé en fût de chêne pendant 12 mois. Ajout de sucre de canne liquide (minimum légal). Liqueur de gastronomie dotée d'une grande finesse et d'une belle persistance aromatique.