



Vente du 25 novembre 2026

au profit de VSSA

vs.sa@netc.fr

Date limite des commandes le : **Jeudi 12 novembre 2026**

Retrait des commandes à St. Marc le mercredi 25 novembre de 14h00 à 18h30

Commande sur Helloasso ou vssa.fr / par mail: vs.sa@netc.fr / par téléphone : 06 85 20 73 13

PRODUITS	Poids mini	Prix Vente	Quant	Total
MORBIER Extra AOC	~ 400 gr	8,50 €		
COMTE Fruité 16/18 mois	~ 500 gr	16,00 €		
MONT d'OR petit modèle	~ 500 gr	14,00 €		
MONT d'OR grand modèle	~ 750 gr	19,00 €		
BLEU de SASSENAGE du Vercors	~ 400 gr	7,80 €		
REBLOCHON Fermier AOP (au lait cru)	~ 500 gr	16,80 €		
RACLETTE AU LAIT CRU	~ 500 gr	12,50 €		
RACLETTE AU LAIT PASTEURISE	~ 500 gr	10,00 €		
EMMENTAL	~ 400 gr	7,50 €		
TAMIE	~ 600 gr	16,50 €		
				- €

VIN BLANC CHARDONNAY

Vin blanc Chardonnay "Dans l'air du temps" : Vin blanc sec, robe or pâle. Nez très expressif sur des notes d'amandes noisettes grillées, agrumes confits, de beurre vanillé. Bouche ronde ample et enveloppante, soutenue par une fraîcheur équilibrée et une finale légèrement boisée et épicée. Parfait pour l'apéritif, tapas et poissons maigres, la pâtes ou un tartare de thon. A boire frais, entre 10° et 12°C.

VIN ROUGE PINOT NOIR de JEFF CARREL

Vin rouge 100% Pinot noir. (vigne de plus de 10 à 15 ans). "En coteaux". Robe vermillon translucide. Nez fin et expressif, marqué par la cerise rouge fraîche, des notes de fruits noirs, des épices douces et une pointe terreuse ou de torréfaction. Bouche ronde et fraîche, fluide et aérienne. Accords sur les viandes rouges grillées ou gibier, charcuterie fine, fromages de caractères. A boire frais, entre 12° et 16°C.

VIN MOELLEUX ULTIME RECOLTE JEFF CARREL

Robe dorée et brillante. Foisonnant et d'une très grande intensité, sur la rose, l'orange confite, la pêche rôtie et des notes muscadées. Liqueux tout en évitant le moelleux et d'autres doux ou demi-sec, un blanc légèrement sucré mais suffisamment dosé. Une acidité équilibrée grâce à une belle fraîcheur. On a l'impression de croquer dans le raisin bien mûr : 95% Muscat d'Alexandrie / 5% Muscat petits grains. Parfait en apéritif sans alourdir le palais, aussi bien avec un tajine ou une tarte aux fruits... A essayer avec du cantal, le top ! Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.

Vin Rouge Pinot Noir	Dans l'air du temps	La bouteille	9,90 €		
Vin Rouge Pinot Noir	Dans l'air du temps	Carton de six	54,40 €		
Vin Chardonnay Blanc	Dans l'air du temps	La bouteille	9,50 €		
Vin Chardonnay Blanc	Dans l'air du temps	Carton de six	52,00 €		
Vin Moelleux	Ultime récolte JEFF	La bouteille	10,60 €		
Vin Moelleux	Ultime récolte JEFF	Carton de six	58,60 €		
				- €	
				Votre Total	- €

Commande sur <https://vssa.fr> ou Règlement par chèque à la livraison

Contact

Merci

Nom :	
Adresse :	
Téléphone :	
Adresse courriel :	