
Abbaye de Valmagne

Vins du Languedoc

France



Fondée en 1138 sur la commune de Villeveyrac près de Pézenas, l'Abbaye de Valmagne est rattachée en 1159 à l'ordre de Cîteaux. Le vignoble existe depuis le XII^e siècle et ses vins sont aujourd'hui réputés en France et à l'étranger. L'église, de style gothique classique, reconstruite en 1257, 23 mètres de haut et 83 mètres de long, fut convertie en chai après la révolution.

Les vins

Superficie du vignoble / area under vine : 65 ha dont 35 en AOC.

Terroir / soil : argilo calcaire et grès rouge.

Appellation / cépages / grape varieties :

Coteaux du Languedoc Cuvée Bernard et Benoît rouge et rosé (syrah, mourvèdre), blanc (roussanne, marsanne, viognier)

Grés de Montpellier Cuvée de Turenne rouge (syrah, mourvèdre)

Vin de Pays Le secret de frère Nonenque rouge et rosé (grenache, carignan, morrastel), blanc (viognier, marsanne).

Mode de culture / cultural method : biologique certifié Ecocert



Visites Saison du 15 juin au 30 septembre, de 10h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30
Hors saison : de 14h00 à 18h00

Abbaye de Valmagne - www.valmagne.com

Philippe d'Allaines 34560 Villeveyrac

Tel : 04 67 78 06 09 Fax : 04 67 78 02 50

E-mail : info@valmagne.com