



ABBAYE DE VALMAGNE

1139

Le domaine de l'Abbaye de Valmagne fondé en 1139, date à laquelle les moines cisterciens vinrent s'installer à Valmagne, suite à la création des grands terroirs Bourguignons. Depuis 1838, suite au rachat de l'Abbaye par le Comte de Turenne, ses descendants continuent à produire du vin et de nos jours la famille exploite 35 hectares de vignes en agriculture biologique et biodynamiques depuis 1999.

OFFRE SPECIALE AUBERGE : DISPONIBLE EN CAISSE AUBERGE UNIQUEMENT

ACHAT DE 6 BOUTEILLES (1 CARTON) = bouteille sur table au prix à emporter + prix carton
ACHAT DE 3 BOUTEILLES = bouteille sur table facturée au prix à emporter
ACHAT DE 1 BOUTEILLE = prix à emporter

PRIX EN € /BT

- SUR TABLE : 35€
- EMPORTER : 24€
- Prix carton : 144€

Cardinal de Bonzi - 2014 AOP Languedoc Grés de Montpellier



Cette cuvée, fleuron du domaine, est dédiée au cardinal Pierre de Bonzi, gouverneur des Etats du Languedoc et ancien Abbé de l'Abbaye de Valmagne, qui la répara, l'aménagea et en fit sa résidence principale.

Vin complexe, aux notes de fruits noirs et giroflés. La bouche est voluptueuse, puissante aux tannins souples. Accompagne l'agneau, le magret et la ganache chocolat.

40%MOURVEDRE 40%SYRAH 10%GRENACHE 10%MORRASTEL

Turenne - Rouge 2016 AOP Languedoc Grés de Montpellier



Cette cuvée emblématique de domaine honore le Comte de Turenne, Maréchal d'Empire, qui acheta l'abbaye en 1838 et la sauva de la ruine. Cette cuvée est élaborée en son honneur.

Précis, frais aux notes de garrigues et fruits rouges mûrs. La bouche est ample et des notes d'eucalyptus, tapenade et fruits noirs s'expriment. Accompagne les viandes et les fromages affinés.

50%SYRAH 25%MOURVEDRE 20%GRENACHE 5%MORRASTEL

- SUR TABLE : 26€
- AU VERRE : 8€
- EMPORTER : 16€
- Prix carton : 89€

Turenne - Blanc 2016 - AOP Languedoc



Fils du comte de Turenne, Edmond de Turenne hérite de l'Abbaye de Valmagne et s'investi grandement dans la rénovation du monument.

Acacia, fleur blanche et thym dominant avec une finale miellée. Un léger boisé affine ce grand vin blanc. Accompagne les fromages et viandes blanches.

55% Grenache blanc 45% Roussanne

-SUR TABLE : 26€
- EMPORTER : 16€
- Prix carton : 89€

Portalis - Rouge 2016/17 - AOP Languedoc



Louise Portalis, arrière petite-fille du comte de Turenne épouse Jean-Baptiste Portalis qui crée la cave selon le principe de gravité, permettant une manipulation tout en douceur des vins pour obtenir le meilleur résultat possible.

Le nez est généreux sur la fraise, le thym et le romarin. Sans lourdeur la bouche est fraîche et digeste, et pleine de charme. Accompagne, le poulet fermier et le duo de cochons.

50% Grenache 35% Syrah 15% Mourvèdre

-SUR TABLE : 21€
- AU VERRE : 7€
- EMPORTER : 10€
- Prix carton : 54€





Portalis - Blanc 2018 - AOP Languedoc

Louise Portalis, arrière petite-fille du comte de Turenne épouse Jean-Baptiste Portalis. Visionnaire en vinification ce dernier crée la cave selon le principe de gravité, qui permet une manipulation tout en douceur des vins pour obtenir le meilleur résultat possible.

Les fleurs blanches dominent avec des notes d'abricot en bouche et une jolie vivacité dans une impression onctueuse et harmonieuse. Accompagne les rouleaux de printemps, et les fromages.
75% Roussanne 25% Marsanne

-SUR TABLE : 21€
- AU VERRE : 7€
- EMPORTER : 10€
- Prix carton : 54€



Nicolaj - Rosé 2018 - AOP Languedoc

Louise de Nicolaj, née Turenne était la petite-fille du comte de Turenne. Elle épouse le marquis de Nicolaj et crée la petite chapelle, qui adossée à l'église lui permet de célébrer ses cérémonies.

Ce rosé de gastronomie reflète les épices et la griotte. D'une grande finesse, gras et complexe il accompagne les repas d'été légers jusqu'au viandes blanches.
40% Grenache 30% Syrah 30% Mourvèdre : Rosé de Saignée

-SUR TABLE : 22€
- AU VERRE : 7€
- EMPORTER : 12€
- Prix carton : 66€



Vitrail sur l'Abbaye - Rouge 2018 - IGP OC

Le nez rappelle les fruits rouges à noyaux, mêlés à la réglisse. La bouche dans le même registre Est juteuse avec une finale acidulée. Accompagne la terrine, la feuille de choux farcie, les repas estivaux, c'est un vin d'amis. 60% Grenache 20% Carignan 15% Syrah 5% Morrastel

-SUR TABLE : 18€
- AU VERRE : 6€
- EMPORTER : 7€
- Prix carton : 38€



Vitrail sur l'Abbaye - Blanc 2018 - IGP OC

La pêche blanche et l'abricot dominant au nez, tandis que la bouche est ronde avec une finale épicée. Parfait avant le repas et accompagne les salades, entrées et fromages frais.

Vin en première année de conversion vers l'agriculture biologique.

Chardonnay 48% - Roussanne 25% - Viognier 16% - Grenache blanc 11 %

-SUR TABLE : 18€
- AU VERRE : 6€
- EMPORTER : 7€
- Prix carton : 38€



Vitrail sur l'Abbaye -Rosé- 2018 - IGP OC

Le nez est parsemé de fruits rouges avec des notes de bonbons anglais. La bouche est vive avec des arômes de fraises et groseilles. Apéritifs et tout au long du repas en été (sauf viandes marquées).

Vin en deuxième année de conversion vers l'agriculture biologique. Cinsault 60% Grenache 40%

-SUR TABLE : 18€
- AU VERRE : 6€
- EMPORTER : 7€
- Prix carton : 38€



Nos bières artisanales et bio (33cl) :

Ces bières artisanales ont été spécialement conçue pour l'Abbaye de Valmagne dans la plus pure tradition des grandes bières d'Abbaye. Brassée artisanalement, ces bières sont vivantes et élaborées à partir de produits naturels, sans conservateurs. Elles ne sont ni filtrées ni pasteurisées, ainsi les vitamines et oligo-éléments sont préservés. La triple fermentation permet de produire son propre gaz et laisse un dépôt naturel de levures au fond de la bouteille, gage de qualité.

-SUR TABLE : 5€
- EMPORTER : 3€
- Prix carton : 18€