



ABBAYE DE VALMAGNE

1139

LES VINS ROUGES DU DOMAINE :

La Pature - Grenache - 2015 - AOP Languedoc

Traditionnellement le Languedoc est une terre d'assemblage. Parfois, une parcelle, un cépage et un millésime s'expriment tel une évidence : nous en faisons alors une cuvée unique de 847 bouteilles.

Cardinal de Bonzi - 2017 - AOP Languedoc Grés de Montpellier

Cette cuvée, fleuron du domaine, est dédiée au cardinal Pierre de Bonzi, gouverneur des États du Languedoc et proche de Louis XIV. Vin complexe, concentré, aux notes de fruits noirs et girofles. Finesse, puissance et élégance.
50%SYRAH 20%MOURVEDRE 20%GRENACHE 10%MORRASTEL. Vieux millésime : 2005 (54€)

Turenne - Rouge 2017/18 - AOP Languedoc Grés de Montpellier

Cuvée emblématique du domaine qui honore le Comte de Turenne, Maréchal d'Empire, qui acheta l'abbaye en 1838. Précis, frais aux notes de garrigues, de camphre et de fruits rouges mûrs. Très bel équilibre sur des tannins soyeux.
50%SYRAH 25%MOURVEDRE 20%GRENACHE 5%MORRASTEL Vieux millésime : 2011 (39€)

Portalis - Rouge 2019/20 - AOP Languedoc

La famille Portalis, descendante de Turenne s'investit en créant la cave de vinification derrière l'Abbaye. Celle-ci construite sur le principe de gravité permet une manipulation des vins en douceur. Le vin présente des arômes de fraise des bois et de romarin. Bouche juteuse et fraîche : 60% Syrah 20% Grenache 20% Mourvèdre

Vitrail sur l'Abbaye - Rouge 2020/21 - Vin de Pays d'OC

Vin léger aux arômes de fruits rouges frais : 60% cinsault 25% Carignan 15% Morrastel.

LES VINS BLANCS DU DOMAINE :

Turenne - Blanc 2021 - AOP Languedoc

Citron confit et fleur blanches avec une finale fraîche. Un léger boisé affine ce grand vin : 65% Roussanne 35% Grenache Blanc.

Portalis - Blanc 2020/21 - AOP Languedoc

Vignes sur coteaux calcaires. Floral aux notes de poire et fruits blancs. Bouche fraîche et tendue : 90% Roussanne 30% Viognier 10% Grenache blanc.

Vitrail blanc 2021 - IGP Pays d'Oc

Pleins de fruits et tout en fraîcheur : 60% Viognier, 35% Roussane, 5% Muscat

LES VINS ROSES DU DOMAINE :

Nicolaÿ - Rosé 2021 - AOP Languedoc

Louise de Nicolaÿ, était la petite-fille du comte de Turenne. Elle fit construire la petite Chapelle et géra l'abbaye. Rosé de gastronomie aux notes d'épices et de griottes, soutenues d'une belle acidité.
40% Syrah 25% Grenache 25% Mourvèdre 10% Morrastel : Rosé de Saignée.

Vitrail sur l'Abbaye - Rosé 2021- IGP OC

Rosé de pressée, léger et pleins de fruits à la finale acidulée : 95% Cinsault 5% Grenache

LES BIERES DU DOMAINE :

Nos bières artisanales et bio (33cl), Blonde et Ambrée :

Recette établie par l'Abbaye de Valmagne et brassées dans l'Hérault

PRIX EN € /BT

- SUR TABLE : 45€
- EMPORTER : 35€

- SUR TABLE : 35€
- EMPORTER : 25€
- Prix carton : 150€

- SUR TABLE : 27€
- AU VERRE : 8€
- EMPORTER : 17€
- Prix carton : 95€

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

- SUR TABLE : 18€
- AU VERRE : 6€
- EMPORTER : 8€
- Prix carton : 42€

- SUR TABLE : 27€
- EMPORTER : 17€
- Prix carton : 95€

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

- SUR TABLE : 18€
- AU VERRE : 6€
- EMPORTER : 8€
- Prix carton : 42€

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

- SUR TABLE : 18€
- AU VERRE : 6€
- EMPORTER : 8€
- Prix carton : 42€

- SUR TABLE : 5€
- EMPORTER : 3€



ABBAYE DE VALMAGNE

1139

Bienvenue à la ferme auberge de l'Abbaye de Valmagne. Ici nous vous proposons une majorité de produits issus de notre exploitation (vins, légumes, miel, huile d'olive, plantes aromatiques) et pour le reste nous avons sélectionné des artisans producteurs aux mêmes valeurs éthiques que les nôtres : respect du vivant, artisans, agriculture biologique et biodynamique. Vous trouverez ci-dessous la liste de nos fournisseurs :



Notre potager : fidèles aux pratiques des moines, l'Abbaye abrite en différents endroits des cultures de légumes. Tomates, courgettes, poivrons, aubergines, concombres, oignons, et plantes aromatiques sont entretenus par notre maraîcher Cédric Gorce. Sous serre ou en plein champ, nos plants sont cultivés dans le respect du vivant et sans aucun produit chimique. Chaque matin, la cueillette est effectuée permettant la dégustation d'un produit le plus frais possible. En basse saison et en complément, nous travaillons en partenariat avec la famille Vicq, maraîcher biologique et biodynamique à Béziers (34).

Le Domaine des Agriolles : Dominique Soulier élève ses cochons paysans depuis 15 ans dans les Garrigues des Collines de la Mourre (La Boissière,34). Ses bêtes sont issues de reproduction naturelle et vivent en liberté sur le domaine les premières années de leur vie puis sont élevées dans de grands enclos de plusieurs hectares. Les animaux sont nourris de façon traditionnelle et toute utilisation de produits chimiques est absolument proscrite. Cet élevage, respectueux de la nature et du vivant est un partenaire privilégié de la ferme auberge de



La Ferme des Saveurs : Depuis plus de 20 ans, Christophe et Nelly Brodu produisent des fromages de chèvres et brebis. Nichés dans les garrigues de Villeveyrac (34), ils élèvent 60 chèvres et 85 brebis en agriculture biologique. La reproduction se fait naturellement et l'alimentation des bêtes vient de la récolte des champs exploités par le fermier. La transformation du lait en fromage est effectuée de manière naturelle, sans produits chimiques et très peu d'intervention de manière à obtenir un fromage le plus authentique possible.

Nicolas Maffre : Nicolas Maffre et Magalie Bro exploitent depuis 1998 un cheptel de 1000 brebis Tarasconnaise et Mourerous sur la commune de Perret (34). Leurs animaux pâturent toute l'année : l'hiver dans les vignes de l'Abbaye et l'été en Savoie. Leur présence dans nos vignes permet de réguler l'herbe et d'apporter de la matière organique animale, utile à la vie microbienne de nos sols.



Le GAEC du Serrelis : La famille Compan est installée sur le « Larzac Méridional » depuis 1987 (Saint-Félix de l'Héras 34). Ils s'occupent avec attention de 40 vaches de race Charollaise et 400 brebis. Les animaux passent 8 à 9 mois de l'année en extérieur et les veaux sont élevés sous la mère puis nourris aux céréales de la ferme.



Maison Roques : Richard Roques et Christine Dax se sont installés en 1987 à Murat sur Vèbre (81) en semi-montagne, à 900 mètres d'altitude. Aujourd'hui ils élèvent 80 vaches de race Limousine qu'il nourrissent de foin et céréales produits sur l'exploitation. La reproduction se fait naturellement avec un taureau sélectionné par les fermiers. Les veaux sont élevés sous la mère.



