



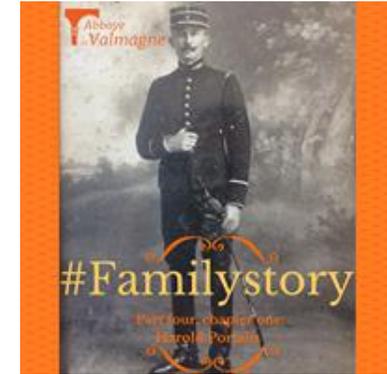
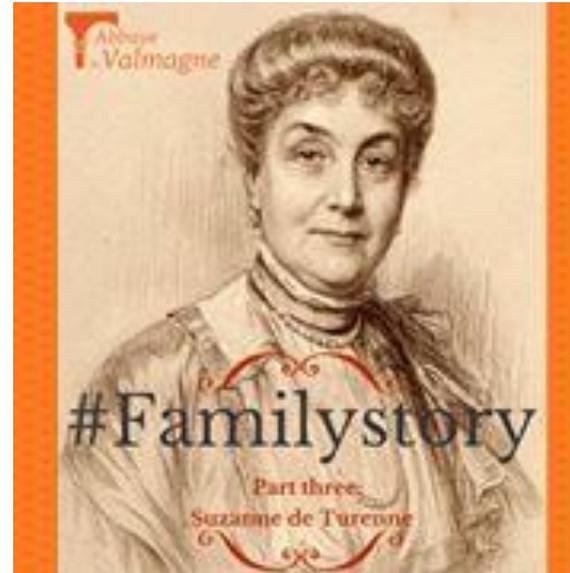
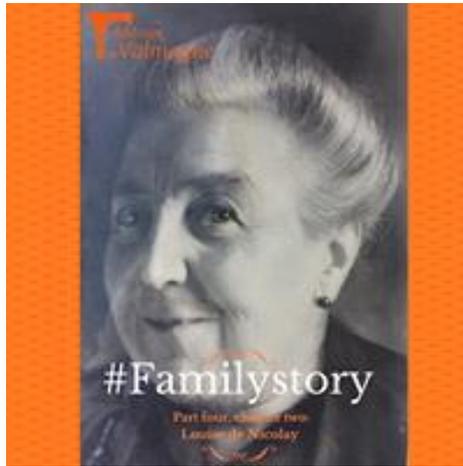
ABBAYE DE VALMAGNE

1139

Une
Abbaye
cistercienn
e du 12
ème siècle



Aux portes de Montpellier, classée Monument Historique et fondée en 1139, l'abbaye de Valmagne est une des plus belles abbayes cisterciennes de France mais aussi, un des plus anciens vignobles du Languedoc.



Une histoire familiale

L'Abbaye de Valmagne demeure dans la même famille depuis 1838 suite à l'acquisition de l'Abbaye par Henri de Turenne.

L'exploitation du vignoble est maintenu et son fils Edmond fit connaître les vins de Valmagne partout en France et notamment à Paris.

Aujourd'hui Philippe d'Allaines est le 7ème propriétaire de la lignée des Turenne et vient de céder les rênes à ses enfants.

Roland a repris le vignoble et Eléonor organise les visites et événements culturels.



Histoire du vignoble de 1139 à nos jours

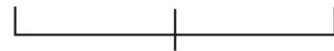


Le Domaine de l'Abbaye de Valmagne fidèle au travail et à la connaissance des moines en viticulture

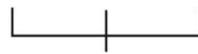




ABBAYE DE UALMAGNE



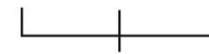
Vitrail sur l'Abbaye



H. Portalis



L. de Nicolay



H. de Turenne



Cardinal de Bonzi



ABBAYE DE VALMAGNE

NOM..... ABBAYE DE VALMAGNE
APPELLATION..... LANGUEDOC, GRES DE MONTPELLIER
TYPE..... ROUGE
CUVEE..... TURENNE
MILLESIME..... 2015



AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE ECOCERT

SUPERFICIE DE VIGNE CULTIVEE POUR CE VIN..... 11 HA
NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES..... 12 000
RENDEMENT PAR HA..... 10 HL/HA
NATURE DU SOL..... GRES ROUGE, CAILLOUTEUX

ENCEPAGEMENT... SYRAH 40% - MOURVEDRE 25% - GRENACHE 25% - MORRASTEL 10%
AGE MOYEN DES VIGNES..... 25 ANS

VINIFICATION: SÉLECTION PARCELLAIRE, VINIFICATION SÉPARÉE DES CÉPAGES.
CUVAISONS DE 15 À 30 JOURS.

DEGUSTATION: ROBE ROUGE GRENAT, LIMPIDE, BRILLANTE. NEZ AUX SENTEURS MÉDITERRANÉENNES DE GARRIGUE ET D'ÉPICES (POIVRE, LAURIER).

BOUCHE AMPLE, FRIANDE, AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES, DE RÉGLISSE.
DE LA LONGUEUR, DE L'ÉQUILIBRE, DES TANINS PRÉSENTS ET BIEN FONDUS.
UN VIN ÉLÉGANT.

