

---

# 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<sup>e</sup> 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 18h00  
Hors saison : de 14h00 à 18h00

Abbaye de Valmagne - Philippe d'Allaines  
34560 Villeveyrac

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

E-mail : [info@valmagne.com](mailto:info@valmagne.com)

[www.valmagne.com](http://www.valmagne.com)