

Domaine A. Paret

VIGNOBLE
DE VITIS VIENNA



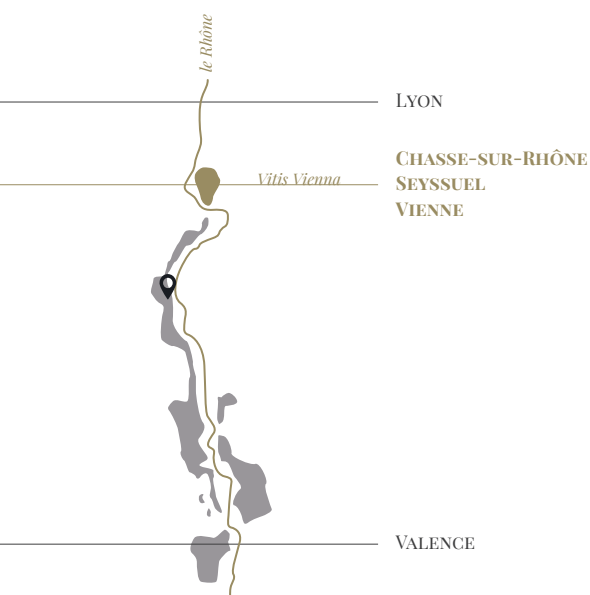
« J'ai un profond attachement à ce vignoble. C'est l'une des toutes premières vignes que j'ai plantées. Plus les années passent, plus je m'aperçois qu'il renfermait un trésor enfoui qui ne demandait qu'à renaître. »

Seule la qualité paie ; il ne faut pas décevoir. Chaque fois, il faut se surpasser.

Créé en 1972, le domaine Alain Paret est situé au cœur de la vallée du Rhône. Il plante des cépages syrah et viognier pour la production typique de la région. Au fil des années, il peaufine ses méthodes de travail et parvient à présenter des produits de haute qualité sur l'ensemble de ses vins.

Les premières plantations de la maison A. Paret sur Seyssuel datent de 1999 lorsqu'Anthony Paret s'associe avec Laurent Dumont pour participer à la renaissance de ce vignoble.

Deux vins rouges sont produits : le *Serinae*, qui a la particularité d'assembler serine et viognier en co-plantation, et le *Sublinae*, mono cépage serine. Un vin blanc vient compléter la gamme : le *Vionnae*, mono cépage viognier.



📍 **PLACE DE L'ÉGLISE**
42520 SAINT-PIERRE-DE-BŒUF

+33 (0)4 74 87 12 09
maison.paret@wanadoo.fr
www.vignoble-paret.com

ŒNOTOURISME

VISITE ET DÉGUSTATION

ACCUEIL DE GROUPE

SUR RÉSERVATION

SERINAE

Les vignes

Cépage

Environ 90 % serine et 10 % viognier

Terroir

Seyssuel, mica, schistes, schistes durs recouverts d'oxyde de fer

Viticulture

Engrais organiques uniquement sans acaricide ni insecticide
Contrôle des traitements foliaires

Rendement

20 à 25 hL/ha

Vendanges

Vendange manuelle avec tri

En cave

Vinification

Sous contrôle de température
Pratique du délestage

Type de vinification

Fermentation longue de 25 jours en cuves de chêne, raisins égrappés à 100 %, sans levure

Elevage

En fûts de chêne français neufs, sur lies fines, pendant 18 mois.
Manipulations coordonnées avec le calendrier lunaire. Vin de garde, atteint son apogée vers 10 ans.



vin rouge



vin rouge

SUBLINAE

Les vignes

Cépage

100 % syrah

Terroir

Micaschistes, schistes durs recouverts d'oxyde de fer

Viticulture

Utilisation d'engrais organiques
Contrôle des traitements foliaires
Aucun acaricide et insecticide employés

Rendement

30 à 40 hL/ha

Vendanges

Manuelle avec tri

En cave

Vinification

Sous contrôle de température
Pratique du délestage

Type de vinification

Fermentation longue, de plus de 25 jours, réalisée en cuves, levures indigènes

Elevage

Fûts de chêne français neufs sur lies fines et pendant 12 mois environ

VIONNAE

Les vignes

Cépage

100 % viognier

Terroir

Micaschistes, schistes durs recouverts d'oxyde de fer

Viticulture

Utilisation d'engrais organiques
Contrôle des traitements foliaires
Aucun acaricide et insecticide employés

Rendement

30 hL/ha par densité de plantation

Vendanges

Manuelle avec tri

En cave

Vinification

Sous contrôle de température, élevage en fûts de chêne environ 8 mois sur lie fine avec bâtonnage

Type de vinification

Fermentation malo-lactique faite en fûts. Soutirage de préférence coordonné avec le calendrier lunaire

Elevage

En fûts de chêne français neufs sur lies fines et pendant 10 mois environ



vin blanc