

*Votre artisan est annonceur dans*  
**LE GUIDE RÉGIONAL**

# Gault & Millau

**AUVERGNE  
RHÔNE - ALPES**

**2022 - 2023**

## A. Paret

### LE TERROIR DE LA VALLÉE DU RHÔNE

**Depuis 1972, la famille Paret s'attache à produire des vins\* de grande qualité et transmettre à la génération suivante les valeurs traditionnelles du métier. Ainsi, sur ces coteaux escarpés, la récolte s'effectue à la main depuis toujours.**

Par respect pour son terroir, Anthony Paret – accompagné de sa fille, Avril, qui se forme à ses côtés –, a choisi de transformer son exploitation en HVE (Haute Valeur Environnementale). Il cultive 22 ha et élève ses délicieux nectars en barriques durant 10 à 24 mois selon les cépages.

Saint-Joseph, Condrieu, Côte-Rôtie ou vin de pays, ces noms raisonnent comme des valeurs sûres de notre patrimoine viticole et leurs saveurs authentiques éveillent les papilles. Retrouvez-les directement à la cave, chez les cavistes ou dans les cafés, hôtels, restaurants de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

✉ Place de l'Église,  
42520 SAINT-PIERRE-DE-BŒUF

Tél. : 04-74-87-12-09

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

