



CHAMPAGNE
J. HENRI
QUENARDEL
FONDÉE EN 1906



Quenardel e Le Soste

La Maison francese al fianco dell'alta ristorazione

La **Maison J.H. Quenardel**, già conosciuta e apprezzata in Italia per la qualità e le caratteristiche dei suoi Champagne, stringe accordi con diverse associazioni professionali per promuovere la conoscenza delle bollicine d'Oltralpe. Dopo essere diventata partner di **ASPI** (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana) con il sostegno e l'apprezzamento di Giuseppe Vaccarini sommelier Campione del mondo ASI, Quenardel inizia un periodo di lavoro al fianco anche con **Le Soste**, l'Associazione che conta 94 fra i migliori ristoranti di cucina italiana facendosi portavoce dell'espressione dell'eccellenza di tutte le professioni legate alla ristorazione: sala, cucina, gestione e sommellerie.

La collaborazione con la Maison J.H. Quenardel sarà per i soci de Le Soste una garanzia per avere un contatto **diretto ed esclusivo** con un grande produttore di Champagne scegliendo le migliori cuvée da proporre nei propri ristoranti e facendo in modo, quindi, che sempre di più si diffonda la cultura dello Champagne.

Fondata da Henri Quenardel, da oltre un secolo la Maison è dedita allo Champagne e dal 1906 **produce e commercializza autonomamente a partire da uve di proprietà** trasmettendo saperi e tradizioni di generazione in generazione. Profondamente innamorati del loro territorio, la famiglia Quenardel ha adottato fin dall'inizio un approccio sostenibile alla viticoltura dando in questo modo al loro Champagne un carattere esclusivo e raro. Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, i tre vitigni autorizzati per la produzione di Champagne, sono allevati in maniera quasi maniacale in diversi terreni di proprietà con una sorprendente attenzione al dettaglio. Da qualche tempo Quenardel sta raggiungendo con successo anche il mercato italiano grazie soprattutto all'essere una delle poche cantine ancora a conduzione totalmente familiare a occuparsi autonomamente di ogni singola tappa della produzione e dando vita a cuvée apprezzate dai migliori sommelier del mondo.