



PERSBERICHT

Edingen, Koninkrijk België, 1 september 2021

Het koffertje Chant d'Éole x Cuberdons Léopold

- *In zijn eindejaarskoffertje vergezelt dit jaar nog de cuvée Brut Rosé van domein Chant d'Éole samen met het bordeauxrode kegeltje van Cuberdons Léopold. Dit jaar door een glimp te geven aan de inhoud van de doos ...*
- *Dit prachtige geschenk is vanaf begin oktober verkrijgbaar voor 64,5 euro incl. btw via www.cuberdonsleopold.com en onze exclusieve verkooppunten: Rob in Sint-Lambrechts-Woluwe, Kaasaffineurs Van Tricht, l'Atelier en Herbe langs de Grote Zavel in Brussel, Martine & Co en Méli-Mélo in Luik, Vandererfven-Delicatessen in Kortrijk, Grappe de Raisin in Knokke, Floriste Ghyselinck in Zwalm, Vela Lingerie in Lodelinsart, L'Atelier Gourmand in Ukkel, Balo Living in Style in Mol, Old Bacchus in Schoten ... en natuurlijk bij de beste cavist op het domein en de kerstmarkt van Chant d'Éole.*
- *Er zijn slechts 500 exemplaren van dit exclusieve Belgische koffertje beschikbaar bij de Confiserie Léopold. Snel zijn is dus de boodschap.*

De cuvée Brut Rosé du Chant d'Éole

Het domein van Chant d'Éole zag het levenslicht in 2010, toen een gerenommeerde familie wijnbouwers uit de champagnestreek de handen in elkaar sloeg met een grote Belgische landbouwersfamilie, de familie Ewbank.

De nuance van smaken, de expressie van aroma's, het delicate evenwicht tussen zuur en zoet ...: zoveel elementen waar de wijnbouwer rekening mee houdt tijdens het op punt stellen van zijn beste cuvées. In de wijngaard maken de jaargangen het verschil, en niet de dosering van de druiven: zij geven elke wijn zijn onderscheidende karakter.

De finesse van de Brut Rosé is te danken aan zijn samenstelling van Chardonnay- en Pinot Noir-druiven. Ze worden gemengd na minimaal twee jaar rijping in de kelder. De Chardonnay biedt de frisheid en levendigheid van een uitstekende rosé, terwijl de Pinot Noir garant staat voor een harmonieuze en delicate complexiteit. Zijn glans, zijn lichtroze reflecties, zijn aroma's van citrus en rood fruit: stuk voor stuk meer dan verleidelijk. De zeer lage dosering van de wijn en zijn veroudering gemeten na de ontgisting (3 maanden) bezorgen hem een rijpheid waarin de Chardonnay en de Pinot Noir al hun authenticiteit en zuiverheid kunnen ontwikkelen. Het perfecte huwelijk met de Cuberdon Léopold.

Deze cuvée is bekroond met een gouden medaille op het Concours Mondial de Bruxelles 2019 dat plaatsvond in Aigle, Zwitserland.



Achtergrondinfo: de Cuberdon Léopold

Een legendarisch snoepje. De cuberdon zag het levenslicht in het midden van de negentiende eeuw in België. Maar zijn echte oorsprong blijft, net als zijn recept, een van de best bewaarde geheimen van het Koninkrijk.

“Vandaag kunnen we de artisanale vakmannen die de échte cuberdon maken, op één hand tellen”, zegt David Decroix, zaakvoerder van Cuberdons Léopold. “Volgens het authentieke recept zijn zeven werkdagen nodig, en die houden we in ere in ons atelier in Edingen in koperen ketels. Zo toveren we de zachte stroop om tot een klein kegeltje dat zowel krokant als subtiel smeuïg is. Het traditionele aroma is dat van frambozen, die de cuberdon zijn unieke smaak en zijn paarse jasje geven.”

Tussen traditie, nostalgie en moderniteit profileren de Cuberdons Léopold zich als dé Belgische topconfiserie. Ter herinnering: de naam ‘Léopold’ is een eerbetoon aan Léopold I, de eerste Koning der Belgen. Hij legde op de Grondwet de eed af op 21 juli 1831, het tijdperk waarin de allereerste cuberdon ten tonele kwam. “Hoeft het te verwonderen dat wij 21 cuberdons in onze hoedendoos steken, ter herinnering aan die heuglijke dag?”



Perscontact:

Confiserie Léopold Sprl | David Decroix
david@iconefactory.com | T. +32(0)484 21 00 93