



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Enghien, Royaume de Belgique, le 1 septembre 2020

Le coffret Chant d'Éole x Cuberdons Léopold

- Pour son coffret de fin d'année, c'est la cuvée Brut Rosé du domaine du Chant d'Éole qui accompagnera le cône bordeaux.
- Ce magnifique coffret sera disponible au prix de 49.95€ TTC dès début octobre. En ligne www.cuberdonsleopold.com et dans nos points de vente exclusifs : Rob à Sint-Lambrechts-Woluwe, Kaasaffineurs Van Tricht, l'Atelier en Herbe au Grand Sablon à Bruxelles, Martine & Co et Méli-Mélo à Liège, Vandererfven-Delicatessen à Kortrijk, Grappe de Raisin à Knokke, Floriste Ghyselincx à Zwalm, Vela Lingerie à Lodelinsart, L'Atelier Gourmand à Uccle, Balo Living in Style à Mol, Old Bacchus à Schoten ... et bien sûr au Domaine et marché de Noël du Chant d'Éole.
- Seulement 1000 coffrets seront disponibles. La production de cette bulle belge étant limitée et la demande en perpétuelle croissance.

La cuvée Brut Rosé du Chant d'Éole.

Le Domaine du Chant d'Éole a vu le jour en 2010 au terme d'une association entre une famille de viticulteurs champenois renommés et une grande famille d'exploitants agricoles belges, la famille Ewbank.

Nuance des saveurs, expression des arômes, équilibre entre acidité et sucrosité,... autant de composantes que le vignoble prend en considération lors de l'élaboration de ses cuvées. Au vignoble, ce sont les millésimes composant l'assemblage, et non le dosage, qui donnent le caractère distinctif de leurs vins.

Le Brut Rosé affirme sa finesse par son assemblage des Chardonnay et Pinots Noirs vinifiés en rouge après au moins 2 années de vieillissement en cave.

Le Chardonnay apporte la finesse et la vivacité d'un très grand rosé alors que le Pinot Noir offre une complexité harmonieuse et délicate.

Sa brillance, ses reflets roses pâles, ses arômes d'agrumes et de fruits rouges séduisent. Le très faible dosage de ce vin et son vieillissement mesuré après dégorgement (3 mois) lui confèrent une maturité où Chardonnay et Pinot Noir peuvent développer toute leur authenticité et leur pureté. Et s'allier à merveille avec le Cuberdon Léopold.

Cette cuvée a notamment obtenu une médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2019 qui se tenait à Aigle, en Suisse.





Petit rappel... Le Cuberdon Léopold

Légendaire friandise, le cuberdon serait né au milieu du 19ème siècle en Belgique, mais ses origines, comme sa recette de fabrication demeurent l'un des secrets les mieux gardés du Royaume.

Aujourd'hui, les artisans capables de préparer le véritable cuberdon se comptent sur les doigts de la main. La recette authentique nécessite 7 jours de travail pour transformer le doux sirop sucré en un petit cône à la fois croquant et subtilement moelleux. L'arôme traditionnel est l'arôme de framboise, qui confère au cuberdon son goût unique et sa robe pourpre.

Entre tradition, nostalgie et modernité les Cuberdons Léopold se positionnent comme LA confiserie haut de gamme belge.

Le nom de « Léopold » est un hommage à Léopold 1er, premier Roi des belges, qui prêta serment sur la Constitution le 21 juillet 1831, époque à laquelle serait né le premier cuberdon. De même que les 21 cuberdons de la boîte, en souvenir du jour de cette prestation de serment.

Installés à Enghien, les Cuberdons Léopold sont encore et toujours fabriqués artisanalement, dans des chaudrons en cuivre, utilisant uniquement les meilleurs ingrédients naturels.



Contact Presse :

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