

Joselito y Dom Pérignon, la pareja perfecta

POR SONIA APARICIO

MARIDAJE. Dos iconos del lujo español y francés -Joselito y Dom Pérignon- se han unido para un exclusivo programa gastronómico de maridaje, una experiencia que amenaza con terminar con la lucha a muerte que hasta ahora protagoniza-

ban el jamón ibérico y el champán de lujo.

el uno sobre el otro en una cata conjunta.

"Este nuevo matrimonio supone la unión de lo mejor de dos mundos: el jamón ibérico y el

champán", explicó Richard Geoffroy, jefe de cava de Dom Pérignon, durante la presentación en Madrid, un acto que inauguró el calendario de catas que tendrán lugar a lo largo del año, y en las que se podrá probar el Dom Pérignon Vintage 2000, Dom Pérignon Rosé 1998 y Dom Pérignon Oenothèque 1995, acompañados del Jamón Ibérico Gran Reserva Joselito de 50 meses de curación y otros productos de Joselito. La siguiente será en Barcelona, pero también se organizarán en otras ciudades, en locales seleccionados de los distribuidores de las dos marcas. Sólo se podrá acudir bajo invitación, como un detalle de los distribuidores hacia sus mejores clientes.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.JOSELITO.COM
WWW.DOMPERIGNON.COM

