

A1710

LA PERLE

54,5° - 70cl

RÉFÉRENCE
RH9500ORIGINE
MARTINIQUE

ARÔME

Fruits
jaunes

Iodé



PRODUIT

La Perle est un rhum blanc pur jus de canne distillé en alambic de cuivre au terme d'une fermentation de cinq jours.

La Perle 2020 se pare d'une robe brillante et limpide.

Le nez, riche et intense, nous accueille sur des notes de canne fraîche, de pâtisserie chaude avant d'évoluer vers des arômes floraux, et de fruits mûrs comme la goyave et la mandarine.

La bouche, flatteuse et expressive, nous emporte vers une sucrosité et une fraîcheur de canne, soulignés par un montant fruité. Un rhum très rond qui nous apporte un bel équilibre et une grande longueur en bouche.



NEZ

canne fraîche, pâtisserie, goyave, mandarine.



BOUCHE

flatteuse et expressive.



FINALE

ronde et longue.

DISTILLERIE



Située au coeur du domaine de l'Habitation du Simon, sur la commune du François, la distillerie A1710 est le fruit d'un long travail d'études et de recherches. Passionné par son pays et son savoir-faire, Yves Assier de Pompignan, son fondateur, a conçu cet ensemble en étant guidé par la recherche de l'excellence technique ainsi que par l'exploration des saveurs et des goûts. Son objectif n'est autre que révéler le caractère extraordinaire et exclusif des rhums A1710. Sa distillerie, la première à ouvrir après plus d'un siècle de fermetures successives, est aussi le symbole d'une renaissance pour la Martinique. La marque A1710 et son logo rappellent d'ailleurs l'union entre le dur travail de la terre, illustré par le serpent venimeux, qui faisait jadis des ravages parmi les coupeurs de cannes, et l'artisanat symbolisé par le « A ». Tout commence en effet dans les parcelles de cannes à sucre qui se situent autour de l'Habitation du Simon. La parcelle de cannes à sucre bio est, quant à elle, plantée au sein du domaine. En raison de la nature du terrain et afin de préserver la qualité des cannes, la coupe est effectuée manuellement tout au long de l'année, selon les besoins de la production, de la météo et de leur maturité. Les cannes coupées à la main sont acheminées à la maison du Moulin, au coeur du domaine, où elles sont broyées par un moulin à trois rolls, semblables à ceux utilisés depuis le XIXe siècle.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure