



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# A1710 remporte une double médaille d'or et s'impose parmi les grands rhums du monde

Janvier 2026

Il y a des rhums qui marquent, et il y a ceux qui s'imposent.

Cette année, aux **Caribbean Rum Awards 2025**, le rhum blanc iconique « La Perle » de la distillerie Martiniquaise A1710 vient de frapper un grand coup en obtenant une **Double Médaille d'Or** dans la catégorie Rhum blanc Martinique.

Une distinction forte et sans ambiguïté.

Elle consacre un rhum d'exception, mais surtout une distillerie qui, en moins de dix ans, a su s'installer avec une évidence déconcertante parmi les références incontournables du rhum mondial.



La Perle, c'est ce rhum que l'on goûte une fois et que l'on n'oublie pas. Précis, vibrant, d'une pureté aromatique remarquable, il exprime avec justesse la canne, le terroir et le geste du distillateur. Rien de démonstratif, tout est dans l'équilibre, la profondeur et l'élégance.



Cette double médaille d'or vient confirmer ce que les amateurs, cavistes et professionnels savent déjà : **A1710 joue désormais dans la cour des grands**, aux côtés des plus grands noms de la Martinique et des plus beaux rhums du monde.

À l'approche de son **10<sup>e</sup> anniversaire**, A1710 signe ici bien plus qu'un trophée.

Elle affirme une vision, un style, une exigence artisanale qui font aujourd'hui rayonner la Martinique sur les scènes internationales les plus exigeantes.

**Un rhum blanc d'exception.**

**Une reconnaissance internationale.**

**Et la certitude que l'histoire d'A1710 ne fait que commencer.**



À propos de la Distillerie A1710 :

Fondée en 2016 au François en Martinique, la distillerie A1710 est une maison indépendante de rhum agricole qui se distingue par une maîtrise complète de son savoir-faire : de la culture de la canne à sucre jusqu'à la mise en bouteille, entièrement réalisée sur place.

Alliant exigence artisanale et liberté de création, A1710 développe des rhums reconnus pour la précision de leur fermentation et de leur distillation, offrant une lecture singulière, élégante et contemporaine du terroir martiniquais.

Contact :

Marine de Reynal | Directrice Commerciale

[marine.dereynal@a1710.fr](mailto:marine.dereynal@a1710.fr) ; +596 (0)6 96 19 00 95