



Established 1847

COGNAC FOUCAULD



LUCIEN-FOUCAULD & Co

Fondée en 1847 par Monsieur Lucien Foucauld / Established in 1847 by Lucien Foucauld

Lucien Foucauld & C° fait partie des Maisons qui a le plus contribué au commerce du Cognac dans le monde.

En raison de leurs excellents produits cette marque est rapidement devenue l'une des plus répandues et des plus populaires.



Lucien Foucauld & C° was one of the most involved companies in the development of cognac exportation.



Established 1847

COGNAC FOUCAULD

XO

LUCIEN-FOUCAULD & Co

Product of France
DISTILLERIES DE MATHA
NÉGOCIANTS À 16100 COGNAC FRANCE
40% ALC.VOL. 750ml

www.cognac-foucauld.fr



La Maison Lucien Foucauld & C° aujourd'hui

En 1977, Lucien Foucauld & C° rejoint le groupe C.D.G..

Toujours fidèle à son processus d'élaboration de qualité exceptionnelle depuis plus de 160 ans, la Maison Lucien Foucauld & C° bénéficie aujourd'hui de l'envergure du groupe C.D.G. afin de poursuivre son développement international.

Présente dans plus de 40 pays, la Maison Lucien Foucauld & C° a su garder son dynamisme et son esprit innovateur, qui l'ont toujours conduit à créer de nouveaux assemblages, riches et surprenants, fidèles aux traditions de voyage et de découverte de la Maison.



Lucien Foucauld & C° nowadays

In 1977, Lucien Foucauld & C° joined C.D.G..group

For over 160 years, the distinctive and constant quality of **FOUCAULD** Cognacs has built up the brand's reputation. Lucien Foucauld & C° joined C.D.G. Group for a better export management and development.

Exported at least in 40 countries, Lucien Foucauld & C° has kept its dynamism and creative approach for new blendings in respect of its own history.





Nos Cognacs / Our Cognacs

VS ***



70 cl - 40% Vol.

Apparence : Belle couleur vieille or.

Notes de Tête : Fruité, arômes de fruits séchés (abricot et pêche).

Notes de Cœur : Des arômes boisés grâce au vieillissement dans de petits fûts de chêne.

Notes de Fond : Longue persistance aromatique avec arômes de réglisse.

Appearance: Beautiful old gold colour.

Head: Fruity with dried fruits aromas (apricot and peach).

Heart: Woody aromas thanks to the ageing in small oak barrels.

Background: Long aromatic persistency with liquorice aromas.

VSOP



70 cl - 40% Vol.

Apparence : Belle couleur d'ambre avec des teintes rosées.

Notes de Tête : Fruité, notes de vanille.

Notes de Cœur : Notes de noix et d'arômes de noisette.

Notes de Fond : Ce cognac séduisant offre des notes épicées.

Appearance: Beautiful amber colour, with pink-colour tints

Head: Fruity with vanilla.

Heart: Walnut notes and hazelnut aromas.

Background: This attractive cognac offers some spicy notes.

XO



70 cl - 40% Vol.

Apparence : Couleur d'ambre, jaune profond.

Notes de Tête : Floral et fruité.

Notes de Cœur : Notes de cuir, chocolat noir.

Notes de Fond : La belle persistance aromatique, charmera le connaisseur de chocolat et de cigare.

Appearance: Deep amber yellow colour.

Head: Floral and fruity.

Heart: Leather notes, dark chocolate.

Background: Beautiful aromatic persistency, that will charm the connoisseur of chocolate and cigar.

Appellation d'Origine Contrôlée

Produit de France / Product of France

F-16100 Cognac - France





Depuis plus de 160 ans, la qualité particulière et constante des Cognacs **FOUCAULD** a construit la réputation de la marque .

C'est le fruit du savoir-faire ancestral de la distillation, du vieillissement et de l'assemblage des eaux-de-vie, le résultat du travail des hommes et du talent du Maître de Chais...

For over 160 years, the distinctive and constant quality of **FOUCAULD** Cognacs has built up the brand's reputation. It is the fruit of traditional know-how of distillation, ageing and blending of the Cognac brandies, the result of the work of men and the talent of the Cellar Master...

Inspiration des Hommes, opération du temps, transmutation de la matière...
Nos Cognacs naissent d'une suite complexe de réactions et de transformations...

Men's inspiration, time's operation, matter's transmutation...
Our **Cognacs** arise from a complex succession of reactions and conversions...



Cépages :

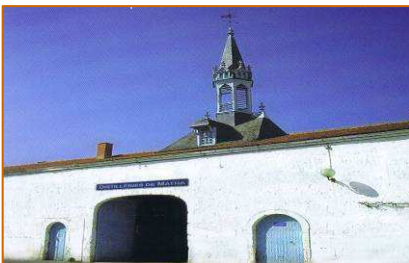
Le cépage utilisé s'appelle "Ugni Blanc". Cette variété de raisin garantie au vin une qualité constante et régulière.

Les grappes sont récoltées juste avant leur totale maturité, permettant d'obtenir, après fermentation, un vin parfait pour la distillation.



Grape Variety:

The grape used is called "Ugni Blanc". This grape variety guarantees a regular and constant wine quality. Grapes are harvested just before full ripeness in order to obtain, after fermentation, a perfect wine for the distillation.



Distillerie de Matha, principal site de production des Cognacs **FOUCAULD**

Distillery of Matha, main production site of Cognacs **FOUCAULD**

Distillation :

Les vins sont distillés deux fois dans le traditionnel Alambic "Charentais".

Cette méthode permet d'extraire et de préserver toutes les essences du vin.

Après élimination des eaux-de-vie de "tête" et de "queue", seul le "cœur" est recueilli et devient le Cognac.

Distillation:

The wine is distilled twice in the traditional "Charentais" pot still.

This process helps to extract and preserve all the qualities of the wine.

The "heads" and the "tails" of distillation are removed, leaving only the "heart" of the spirit which will become Cognac.



Vieillessement :

C'est un processus naturel très lent qui se développe dans l'atmosphère sombre et humide des chais "Charentais".

C'est ici que se crée l'alliance magique entre l'eau-de-vie et le bois de chêne du fût, qui permet au Cognac de développer ses arômes puissants, sa magnifique couleur ambrée et son célèbre goût de "Rancio".

Ageing:

It is a very slow natural process which develops in the dark and wet atmosphere of the "Charentais" cellars.

This is where the magic alliance between the "eau-de-vie" and the oak wood of the barrel, gives to the Cognac its strong flavours and deep colours, especially its amber colours and its famous "rancio" taste after many years of maturing.



"Paradis" ... Is the name of the dark and humid cellar where are secretly kept the oldest "eaux-de-vie" and rare vintages.



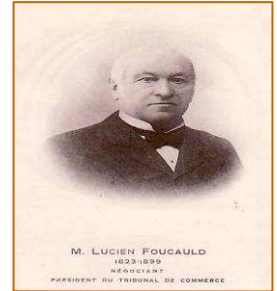
"Paradis" ... C'est ainsi qu'on appelle le chai où sont secrètement gardées les eaux-de-vie les plus vieilles et les millésimes rares.



Fondée en 1847 par Monsieur Lucien Foucauld / Established in 1847 by Lucien Foucauld

C'est son amour du Cognac qui a poussé Monsieur Lucien Foucauld à créer l'un des meilleurs Cognac mettant en valeur les vertus du Terroir.

The passion of Lucien Foucauld for cognac led him to create one of the most famous cognacs.



Membre du Jury à l'Exposition Internationale du Havre 1887, Monsieur Lucien Foucauld fut successivement membre des Comités d'Organisation des Expositions Universelles de Paris 1889 et de Paris 1900.

Jury Member of the International Exhibition of Le Havre 1887, Lucien Foucauld was later member of committee of Universal Exhibition Organization of Paris 1889 and 1900.



En 1894 Monsieur Lucien Foucauld s'associa à son fils, Monsieur Marc Foucauld, lequel faisait partie de la Maison Lucien Foucauld & C° depuis 1889. Au décès du fondateur, Monsieur Marc Foucauld est resté gérant de la Maison Lucien Foucauld & C°.

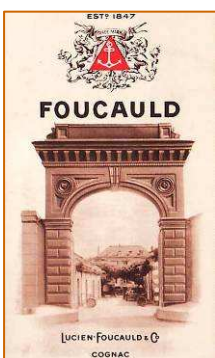
Marc Foucauld, who was working in the company Lucien Foucauld & C° since 1889 joined his father Lucien Foucauld in 1894.

Lucien Foucauld died, Marc Foucauld remained Chief executive Officer of Lucien Foucauld & C°.

Monsieur Marc Foucauld fut délégué par le Gouvernement Français membre du jury aux Expositions Universelles de Saint Louis (USA) en 1902, de Liège en 1905, de Bordeaux en 1907.

En 1906 par décret du 21 juillet, le Président de la République Française le nomma Conseiller du Commerce, mandat renouvelé pour 5 ans en 1912.

French Government appointed Marc Foucauld as jury member of Saint Louis (USA) Universal Exhibition in 1902, liege 1905, Bordeaux 1907. The President of the French Republic appointed him as commercial consultant till 1917.



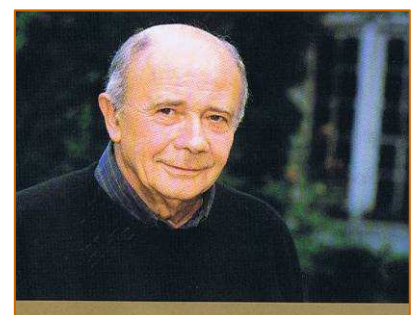
Médailles d'Or : Paris 1889 & 1900.

Gold Medal : Paris 1889 & 1900.



En 1977, Monsieur Michel Coste chairman du groupe familial C.C.G., achète la maison Lucien Foucauld & C° ainsi que la totalité des stocks de Cognac anciens et rares.

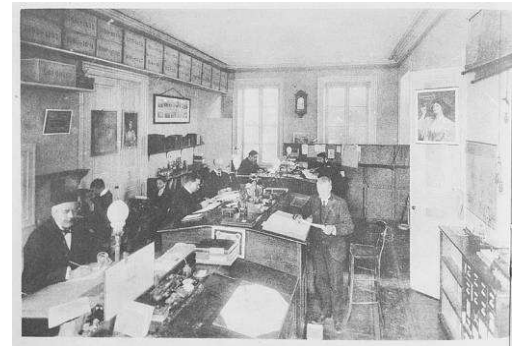
In 1977, Michel Coste, chairman of C.C.G. group, bought Lucien Foucauld & C° together with all its rare and old cognacs.





Construction de l'ensemble des bâtiments vers 1860, pour la Société viticole Jules Duret, qui les cède en 1885 à Lucien Foucauld & C°.

In 1885, " La Société viticole Jules Duret " sold the whole building dated 1860 to Lucien Foucauld & C°.



M. Marc Foucauld, M. Robert Foucauld



Chais de vieillissement



Mise en bouteilles



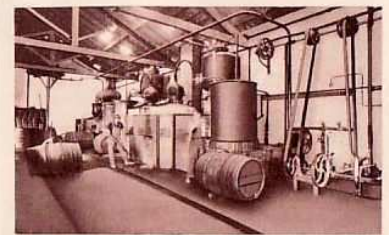
Chais d'expédition



M. Lucien Foucauld 1823-1899



Cour d'expédition



Distillerie

MEMBRE DES JURYS EXPOSITIONS UNIVERSELLES
St. LOUIS 1904 LIEGE 1905 BORDEAUX 1907

AD. TEL. : LUFUCAULD-COGNAC
N. C. COGNAC N. 30
TELEPHONE N. 39



PACKING / CONDITIONEMENT

Cognac VS*****6 Bottles-Bouteilles / Case-Caisse****0,285 x 0,196 x 0,280 m = 8,50 Kg****VMF Pallet / Palette = 100 Cases / Caisses****Bottle-Bouteille : Normande Haute = 70 cl****Cognac VSOP****6 Bottles-Bouteilles / Case-Caisse****0,265 x 0,183 x 0,325 m = 7,80 Kg****VMF Pallet / Palette = 100 Cases / Caisses****Bottle-Bouteille : Paillarde = 70 cl****Cognac XO****6 Decanters-Carafes / Case-Caisse****0,310 x 0,230 x 0,270 m = 12 Kg****VMF Pallet / Palette = 75 Cases / Caisses****Decanter-Carafe : Eden = 70 cl**

One 20' : 100% Foucauld XO = 1500 cases x 6 decanters = 9000 decanters
Un 20' : 100% Foucauld XO = 1500 caisses x 6 carafes = 9000 carafes

One 20' : 50% Foucauld XO + 50% Foucauld VSOP = 4800 decanters XO and 4800 bottles VSOP
Un 20' : 50% Foucauld XO + 50% Foucauld VSOP = 4800 carafes XO and 4800 bouteilles VSOP

INTERNATIONAL DISTRIBUTOR / DISTRIBUTEUR INTERNATIONAL

**Business.Trade.****EuroBusiness-trade**

41 rue Dulong - 75017 Paris (France)

business@eurobusiness-fr.com Tél. : + 33 142 27 79 08 www.eurobusiness-fr.com