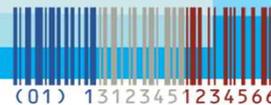




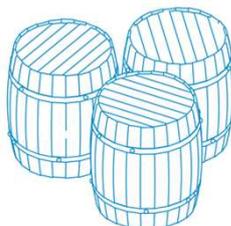
# SCEA Y. Foucard et Fils

Dégustation 15/02/2018  
Fanny Foucard

Le Club du pricing  
français



# SCE Y. Foucard et Fils



Le Club du pricing  
français



-2-



PUISSEGUIN 1937 LALANDE DE POMEROL 1963



Le C  
franç

- 3 -

# TERROIR

---



Le Club du pricing  
français



- 4 -



## Slide 5

---

**ff1** fanny Foucard; 09/02/2018

|  |  |                                  |  |
|--|--|----------------------------------|--|
| <b>CLIMAT</b><br><b>SOL</b><br><b>CEPAGES</b><br><b>AGE MOYEN DES VIGNES</b> | <b>PUISSEGUIN</b>  | <b>LALANDE DE POMEROL</b>        |  |
|  | Océanique tempéré/continental  |                                  |  |
|  | Calcaire sur les plateaux<br>Argilo-calcaire sur les côtes<br>Sablo-argileux sur les pieds de côtes  | Sols argilo-sableux et graveleux |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>75% Merlot</li> <li>15% Cabernet Sauvignon</li> <li>10% Autres : Cabernet Franc et Pressac</li> </ul> |                                  |  |
|  | 28 ans   |                                  |  |
|  |   | <b>2 VINS DIFFERENTS !!!</b>     |  |

Le Club du pricing français 

- 7 -

# CHOISIR SON VIN



Le Club du pricing français 

- 8 -

## ETIQUETTE



Le Club du pricing  
français



- 9 -

## ASTUCES



« MIS EN  
BOUTEILLE »



CRD =  
CAPSULE

- « A la propriété / au Château »
- « Par les producteurs réunis » = coopérative
- « Dans nos chais / Par nos soins / Par + Numéro » = Négociant

- R = Récoltant
- N = Négociant
- E = Entrepoteitaire agréé



MILLESIMES

- 2000
- 2005
- 2010
- 2015
- 2016

Le Club du pricing  
français

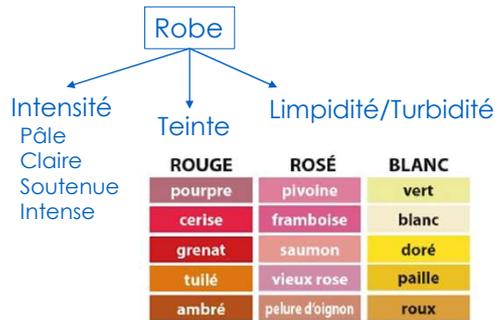


- 10 -

# DEGUSTATION



**VUE**



**Lames**

= Fluidité/viscosité



**NEZ**

Arômes primaires/variétaux

↓  
Liés au cépage

Arômes secondaires

↓  
Liés à la fermentation alcoolique

Arômes tertiaires

↓  
Liés au vieillissement

# SERIES AROMATIQUES

|                       |  |   |
|-----------------------|--|---|
| <b>FLORALE</b>        | violette, rose, fleurs séchées, rose fanée   |  |
| <b>FRUITEE</b>        | Fruits rouges (groseille, cassis, cerise, framboise, fraise...), fruits compotés, pruneaux, fruits cuits |   |
| <b>VEGETALE</b>       | poivron vert, tomate verte, humus, sous bois, truffe, champignon, buis                                   |  |
| <b>EPICEE</b>         | laurier, poivre, thym, clou de girofle, réglisse, cannelle   |  |
| <b>BOISEE</b>         | Bois sec, cèdre, vanille, chêne  |   |
| <b>ANIMALE</b>        | cuir, gibier, fourrure, écurie   |   |
| <b>EMPYREUMATIQUE</b> | fumé, pain grillé, café, cacao   |   |
| <b>MINERALE</b>       | plutôt vins blancs : iode, pierre à fusil  |  |

Le Club du pricing français

- 13 -



## BOUCHE

3 TEMPS :

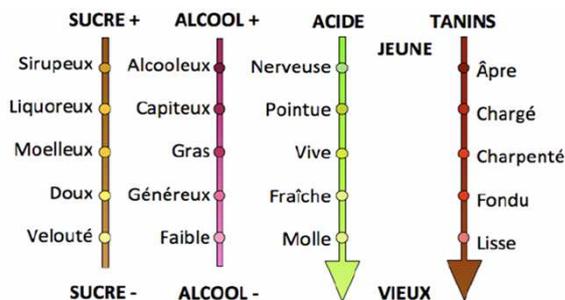
Attaque → Milieu de bouche → Finale

GOUTS

- Sucré
- Salé
- Acide
- Amer
- Umami

SENSATION S TACTILES

- Structure
- Astringence
- Rondeur/gras
- Chaleur de l'alcool
- Pétilillant/perlant



Le Club du pricing français

- 14 -



The image shows a sequence of five blue silhouettes illustrating the steps of wine tasting, arranged in a row within a light blue rectangular frame. The steps are: 1. A hand pouring wine from a bottle into a glass. 2. A profile of a person looking at a glass of wine held up to the light. 3. A profile of a person smelling a glass of wine held close to their nose. 4. A hand swirling a glass of wine. 5. A profile of a person drinking from a glass of wine.

**EXERCICE PRATIQUE !**

- 15 -