

FIGURE LIBRE

CABERNET FRANC



« Sur le Fil... » Loin d'être conventionnel, bien au contraire plutôt marginal, il n'hésite pas à prendre des risques pour révéler l'expression des raisins. Sans se prendre au sérieux, il n'en reste pas moins une figure de style au bon goût de liberté et le témoignage d'une nature capricieuse mais généreuse.

Figure Libre is our concept of vineyard care and winemaking with no script or safety net. Our vineyards are treated in such a way as to encourage biodiversity with minimal intervention, allowing the grapes to fully express their natural flavours and aromas. The winemaking is innovative and passionate, creating from the heart something that encapsulates fully the Spirit of the Languedoc.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Pourpre, opaque, parfumé où se mêlent les arômes de paprika, de cassis et de cerise noire. Un vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, cèdre et graphite. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une acidité relevée. Ce vin surprend par son caractère riche et abondant et également raffiné et subtilement équilibré.

Opaque, perfumed with fragrant black cherry, cassis and spice. Full bodied, intense with countless layers of flavour including blackcurrant, cedar and graphite. Dense fruit on the palate is bound by a structure of fine grained tannins and a lively acidity. This wine shows great depth and character and yet is refined with a long, elegant finish

Commentaires / Comments :

* Un vin très réussi. Récompensé pour « son fruité intense et son bon équilibre entre douceur et fraîcheur. » Figure Libre Cabernet Franc 2011 * 1 étoile Guide Hachette 2014

Médaille d'or. Figure Libre Cabernet Franc 2011 Challenge Millésime Bio 2013

« Original (...) Le résultat donne une image inédite. L'expression que prennent ces cépages est à mille lieux du classique, une figure libre. » 16/20 Figure Libre Cabernet Franc 2008

Le Guide des Vins de France 2011 Bettane & Desseauve

« (...) Cette figure libre devient une référence en IGP Oc. »

16/20 Figure Libre Cabernet Franc 2009

Le Guide des Vins de France 2012 Bettane & Desseauve

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 100% Cabernet Franc

Millésime / Vintage : 2012

Vignoble / Vineyard :

Grès Calcaire de Brugairolles à 200m d'altitude.
Sandstone of Brugairolles at 200m altitude.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Nous nous laissons guider par le goût et les arômes des raisins pour récolter et pour les vinifications, afin que la qualité du fruit s'exprime librement dans le vin.

The taste and flavours of the grapes determine the harvest date and orientate our wine making to allow the quality of the fruit to express freely in the wine.

Elevage / Ageing :

20% en fût neuf 80% en fut de 1 et 2 Vin - Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en lune descendante et décroissante ainsi qu'en jour fruits ou racines.

20% in new Oak, 80% in 1 and 2 year old Oak barrels - The wines are racked and bottled according to the phases of the moon and on fruit or root days.

Date des vendanges / Harvest date : Du 7 octobre au 14 octobre 2012 7 th October to 14 th October 2012	Mise en bouteille / Bottling Date : 31 octobre 2013 31st October 2013
Alcool / Alcohol : 13.5%	pH : 3.75
Acidité totale en H2SO4 : 3.77 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.77 g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 27mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 48mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.8 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

