



www.domainegayda.com


DOMAINE
GAYDA

FIGURE
LIBRE
CHENIN BLANC

> Figure Libre

« 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

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.



Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage/ Variety : 100% Chenin Blanc

Millésime / Vintage : 2012

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe dorée avec reflets verts.

Nez à la fois floral comme l'acacia, la fleur d'oranger, fruité avec des arômes d'agrumes et d'ananas confit, et une famille d'arômes à la fois fraîche et complexe, et minéral. La bouche révèle une pureté du fruit avec à la fois de la rondeur et de la longueur en conservant une fraîcheur de l'attaque à la finale.

Golden colour with reflections of green.

A nose that is both floral and fruity gives great complexity, freshness and minerality. Well balanced with a purity of fruit enhanced by its roundness and length. A pleasantly fresh finish.

Vignoble / Vineyard :

Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / A 200m d'altitude sur grès calcaires de Bruguairolles.

Organic Wine certified by FR-BIO 10 / At 200m altitude on sandstone in Bruguairolles.

Procédé de vinification / Vinification Process :

1ère vinification en cuve béton ovoïde au Domaine Gayda.

Fermentation naturelle qui s'est déroulée en 2 jours à 26°C (au lieu des 3 semaines habituelles et 16°C recherchés!) Nous avons pensé perdre les arômes et la finesse du cépage à cause de cette fermentation express et très chaude, et le résultat est incroyable! Figure Libre dans tout son sens!

1st vinification in concrete egg fermenter at Domaine Gayda.

Natural fermentation occurred over the course of 2 days at 26°C (instead of the intended 3 weeks at 16°C) We feared that we may have lost some of the finesse and fruit aromas because of this, but the result is incredible!

Figure Libre in every sense of the word!

Eleavage / Ageing :

En cuve béton ovoïde.

Pas de soutirage après fermentation. Léger sulfitage un mois après la fin de fermentation. La forme de l'œuf selon le nombre d'or, fait que le vin est en mouvement perpétuel, ce qui apporte beaucoup de rondeur tout en préservant la pureté du fruit et la fraîcheur. Soutirage 2 semaines avant mise en bouteille.

In concrete egg fermenter.

No racking off after fermentation. Light sulphur addition 1 month after fermentation. According to the golden number the egg shape keeps the wine in perpetual movement creating roundness while preserving the purity of fruit and freshness. Racking off 2 weeks prior to bottling for settling.

Notes :

Commentaires / Comments :

Date des vendanges / Harvest Date :

17 septembre 2012

17th September 2012

Mise en bouteille / Bottling Date :

9 août 2013

9th August 2013

Alcool / Alcohol : 13%

pH : 3.52

Acidité totale en H2SO4

3.30 g/L

Total Acidity in Tartaric Acid

5.05 g/L

SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 23 mg/L

SO2 Total / Total sulphur

68 mg/L

Sucre résiduels / Residual Sugar : 1.6g/L