

FIGURE LIBRE FREESTYLE



Figure Libre « FREESTYLE » est à l'image de notre vision du vin : Naturelle, Respectueuse, Instinctive, Passionnée, sans limites... Libre ! La diversité et la complémentarité de nos terroirs du Languedoc-Roussillon, ainsi que les goûts et arômes de nos cépages plantés ici, nous ont inspirés pour créer cet assemblage original, à notre image.

Figure Libre "FREESTYLE" is a wine based on our philosophy of pioneering a new approach to winemaking, viewing things from a new perspective, free from the constraints of convention and the straightjacket of conformity. Inspired by the diversity and compatibility of our "terroirs" this original blend combines the beautiful aromas and flavours of our "cépages" giving us the freedom to create a FreeStyle wine that reflects the character of Gayda.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe dorée foncée, aromatique avec des nuances de fruits blancs et chèvrefeuille. Un vin riche et complexe d'une concentration profonde, enrobé par un boisé très fin et une acidité franche. Une personnalité marquée. Prêt à boire dès maintenant mais qui se bonifiera d'ici 5 ans.

Deep gold colour, very aromatic, with hints of stone fruit and honeysuckle. A rich full bodied wine with real depth, weight and concentration and a hint of oak to add further complexity. A lot of personality. Approachable now but will continue to develop and improve over the next 5 years.

Commentaires / Comments :

Won placement in the Top 100, chosen from IGP French Wines, Top 100 IGP, 2011, as announced at the London International Wine Fair

« Beau style charnu, gourmand et original, savoureux et intense, finale presque saline, puissance contenue. Ambitieux et réussi. » - La Revue du Vin de France

"Slightly smoky. Good, racy stuff." - Jancis Robinson 16.5/20

"Crisp and fruity with plenty of peach and Fuji apple flavors, accented by rich spicy notes. Rich creamy notes fill the finish." - Wine Spectator



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

Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Millésime / Vintage : 2013

Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Grenache Blanc : Opoul-Périllos, Saint Martin de Fenouillet	55%
Marsanne : Saint Martin de Fenouillet	15%
Roussanne : Saint Martin de Fenouillet	10%
Chenin Blanc : Malepère	10%
Maccabeu : Saint Martin de Fenouillet	10%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange à la main – Tri des grappes – Eraflage – Pas de foulage – Macération pelliculaire à froid en cuve de 24 heures à 72 heures – Pressurage pneumatique – Léger débouillage à froid – Fermentation naturelle en fûts neufs pour la Marsanne et de 1 et 2 vins pour le Grenache Blanc, Roussanne, Maccabeu et Chenin Blanc.

Hand Picked – Grape sorting – Destemming – No crushing – Cold soak of the grapes in vats for 24 to 72 hours – Pneumatic press – Light settling – Natural fermentation in Oak barrels – New Oak for Marsanne, 1 and 2 year old Oak for the Grenache Blanc, Roussanne, Maccabeu and Chenin Blanc.

Elevage / Ageing :

En fût pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures barriques de chaque parcelle puis 1 mois en cuve avant mise en bouteilles.

In oak for 9 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best barrels of each vineyard then 1 months in vat prior to bottling.

Date des vendanges / Harvest Date : 6 septembre au 16 octobre 2013 <i>6th September to 16th October 2013</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : 23 et 24 juin 2014 <i>23rd and 24th June 2014</i>
Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.32
Acidité totale en H2SO4 : 3.83 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.86 g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 29 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 93 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 2.1 g/L	

