FIGURE LIBRE FREESTYLE

Une gamme qui sort des sentiers battus

A range off the beaten track

Figure Libre Freestyle signe une gamme de vins audacieux, qui bouscule les codes conventionnels dans une volonté de défricher de nouveaux territoires d'expression en Languedoc et en Roussillon. Loin des règles de l'appellation, elle s'autorise toutes les libertés dans le choix des cépages sélectionnés. Figure Libre Freestyle, c'est l'audace d'assembler dans un même flacon, des cépages qui n'auraient jamais dû se rencontrer.

Figure Libre Freestyle is the name given to an ambitious range of wines designed to shake up conventions and break new ground for expressing the inherent style of Languedoc ad Roussillon. Turning its back on appellation rules, it favours freedom of choice in terms of varietal range. Figure Libre Freestyle reflects a desire to think outside the box and bring together grape varieties that would otherwise never have met in the same bottle.

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :

Belle robe brillante, jaune paille aux reflets argentés. Sur le premier nez, le Grenache Blanc et le Macabeu s'expriment sur des notes d'ananas frais, d'anis et de fenouil. Au second nez, des arômes de chèvrefeuille ainsi que quelques notes briochées et grillées font leur entrée. La bouche nous rappelle tout de suite la générosité et le soleil des terroirs du Roussillon. Intense et aromatique, elle explose sur des notes d'abricot frais et de pamplemousse avant de terminer délicatement sur quelques touches iodées. À déguster tout de suite mais pourra aussi se bonifier dans les 5 prochaines années.

Beautiful bright, straw-yellow colour with silver highlights. On the nose the Grenache Blanc and Macabeu express themselves with aromas of fresh pineapple, aniseed and fennel then honeysuckle and brioche come through with a slight toasted nuance. The palate immediately reminds us of the sunshine that prevails over the Roussillon terroirs. Intense and aromatic, it explodes with notes of fresh apricot and grapefruit before finishing delicately with a few iodine touches. To be enjoyed immediately but may also improve over the next 5 years.

Commentaires / *Comments* :

"(...)Golden to look at with a complex array of aromas and flavours – you'll find apricot skin, tangerine rind, lemon zest, honeysuckle, white peaches and a hint of aged oak.(...)" ***The Buyer (PD), November 2022, Figure Libre Freestyle Blanc 2020***

"(...) this tantalising take on a white Rhône, with its honeysuckle, citrus nose and textured stone fruit complexity is an orchestral triumph, with all the elements playing along perfectly." ***The Buyer (DK), February 2021, Figure Libre Freestyle Blanc 2019***

90/100 "(...) Inviting aromas of peach skin, apricot, honeysuckle and citrus zest lead to a juicy palate with a hit of lemon pith, then tangerine rind and wet stone." ***Decanter (GH), January 2021, Figure Libre Freestyle Blanc 2018***

Élu Cuvée Ambassadrice - Pays d'Oc Collection 2019, **Figure Libre Freestyle 2017**

91/100 ***Decanter (RG), August 2018, Figure Libre Freestyle Blanc 2016***

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

Plus d'infos /more info: wwwdomainegayda.com

Appellation / *Appellation* :
Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Millésime / *Vintage* : 2021

Vignobles et Cépages / *Vineyards and Varieties* :

Grenache Blanc : Opoul-Périllos, Saint Martin de Fenouillet, Espira	50%
Macabeu : Saint Martin de Fenouillet	25%
Marsanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira, Cassagnoles	15%
Viognier : La Livinière	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 sauf pour le Grenache Blanc : pressurage en grappes entières – Léger débourbage à froid – Fermentation naturelle en cuve béton ovoïde pour le Grenache Blanc et la Marsanne et en futs et demi-muids pour le Viognier, le Macabeu et le Grenache Blanc.

Hand Picked – Grape sorting – Destemming – No crushing – Cold soak of the grapes in vats for 24 to 72 hours – Pneumatic press except for the Grenache Blanc : pressing of the whole grapes – Light settling – Natural fermentation in concrete egg tank for the Grenache Blanc and Marsanne and in oak barrels of 228l and 500l for the Viognier, Macabeu and Grenache Blanc.

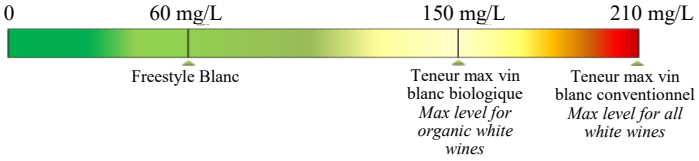
Élevage / *Ageing* :

En cuve ovoïde, en fût et en demi-muids pendant douze mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures cuvées de chaque cépage et parcelle puis 1 mois en cuve avant mise en bouteilles.

In concrete egg tank and 228l and 500l barrels on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best Cuvées of each variety and vineyard then 1 month in vat prior to bottling.

Date des vendanges / *Harvest Date* : 31 août au 30 septembre 2021 *31st August to 30th September 2021*	**Mise en bouteille / *Bottling Date* :** 16 & 17 janvier 2023 *16th & 17th January 2023*
Alcool / *Alcohol* : 12.5%	**pH :** 3.27
Acidité totale en H2S04 : 3.8 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 5.82 g/L

Teneur en SO2 total / *Level of sulphur* :



Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 0.85 g/L

DOMAINE GAYDA