

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 :

Rubis avec des teintes pourpres. Un nez très expressif de fruits rouges et noirs, poivre, épices et garrigue. Un vin corsé, plein en bouche avec des tanins fondus et une longueur soyeuse.

Ruby red with some purple highlights. Vibrant, expressive nose of red and black fruits, pepper, spice and "garrigue". A full bodied wine, with an expansive mouthfeel, integrated tannins and a long, silky finish.

Commentaires / Comments :

**** vin remarquable. « (...) nez typé et intense(...) doux et élégant(...) il est aussi vif et épicé(...). Un vin complet. (...) » ** 2 étoiles Guide Hachette 2014**

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

« Il s'exprime en trois dimensions, aérien, fin et frais. Une acidité bien dosée le tient et le pousse jusque dans la finale bien relevée par les poivres » 15/20 Le Guide des Vins de France 2013 Bettane & Desseauve

"Deep crimson. Rich and herby. Well balanced. Spicy and sweet." - Jancis Robinson 16.5/20



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 : 2012

Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Syrah : La Livinière, Malepère, Roussillon	45%
Grenache Noir : La Livinière, Roussillon	25%
Carignan : La Livinière	10%
Cabernet Franc : Malepère	10%
Mouvèdre : La Livinière	10%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Cueilli à la main – Sélection des grappes – Eraflage – Sélection grain par grain – Remplissage des cuves par gravité – Vinification traditionnelle en cuve inox avec contrôle des températures.

Hand Picked – Grape sorting – De-stemmed – Berry selection – Gravity fed to the vats – Traditional vinification in stainless steel vats with temperature control.

Eleavage / Ageing :

En fût pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures barriques de chacun des terroirs puis 3 mois en cuve – Filtration tangentielle – Mise en bouteilles au Domaine.

In oak for 9 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best barrels from each terroir – 3 months in vat – Tangential flow filtration – Bottled at the Domaine.

Date des vendanges / Harvest Date : Du 3 septembre au 8 octobre 2012 <i>3rd September to 8th October 2012</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : Février 2014 <i>February 2014</i>
Alcool / Alcohol : 14%	pH : 3.62
Acidité totale en H2SO4 : 3.33 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.10g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 13 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 42 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 2.3 g/L	

