

# 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 the Languedoc and Roussillon. Figure Libre Freestyle reflects a desire to think outside the box, favouring freedom of choice in terms of blends, as it brings together grape varieties that would never have otherwise met in the same bottle.*

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

D'un rubis étincelant aux reflets grenat, cette robe est d'une limpidité séduisante. Au nez, le bouquet chaleureux révèle des arômes envoûtants de fruits rouges confiturés, d'épices exotiques et de réglisse douce. Puis, des notes subtiles de cacao torréfié soulignent un dosage minutieux et subtil de notre élevage. L'attaque dynamique révèle une vivacité éclatante, tandis que des tanins caressent le palais avec une délicatesse enveloppante. En milieu de bouche, une douceur émerge, accompagnée par le retour séduisant des arômes de fruits mûrs. La finale offre des notes persistantes de fève de cacao torréfiée, de réglisse et une subtile touche de garrigue, pour prolonger la dégustation sur une note fraîche et épicée.

*Sparkling ruby with garnet highlights, this wine is seductively limpid. On the nose, the warm bouquet reveals bewitching aromas of jammy red fruit, exotic spices and sweet liquorice. Subtle notes of roasted cocoa underline the meticulous, subtle dosage of our ageing process. The dynamic attack reveals a bright vivacity, while the tannins caress the palate with an enveloping delicacy. On the mid-palate, a softness emerges, accompanied by the seductive return of ripe fruit aromas. The finish offers lingering notes of roasted cocoa beans, liquorice and a subtle hint of garrigue, to prolong the tasting on a fresh, spicy note.*

### Commentaires / Comments :

**90/100** "Lifted, heady scents of oozy blueberries and black cherries open onto a dense palate, replete with brambly fruit and chewy, pillowy tannins around a core of liquorice and spice. The finish is fragrant with heather and rosemary." **Decanter (NE), November 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021**

**88/100** "(...) Figure Libre Freestyle Rouge offers up a jammy, dense bouquet with aromas of garrigue, pencil lead, coniferous forest, black cherries and pepper, intertwined with meaty notes. Medium to full-bodied, vinous and concentrated with structuring tannins, it reveals abundant notes of sweet spices and baked plum on the finish." **Robert Parker (YC), October 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021**

**17/20** "(...) So elegant and mineral and graphite-driven that if you gave this to me blind I'd guess cool-climate Cabernet Franc from a warm, south-facing vineyard. A wine that tastes like a cool, garrigue-scented breeze on a warm summer night." **Jancis Robinson (TC), May 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021**

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Millésime / Vintage : 2022

### Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Syrah : La Livinière, Roussillon	45%
Grenache Noir : La Livinière, Roussillon	30%
Mourvèdre : La Livinière, Roussillon	15%
Carignan : La Livinière, Roussillon	10%

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Cueilli à la main – Sélection des grappes – Éraflage – Sélection des baies – Remplissage des cuves par gravité – Vinification traditionnelle sans soufre en cuve inox avec contrôle des températures de 10 à 30 jours selon cépages et terroirs.

*Hand Picked – Grape sorting – De-stemmed – Berry selection – Gravity fed to the vats – Traditional vinification without added sulphur in stainless steel vats with temperature control from 10 to 30 days according to varieties and terroirs.*

### Élevage / Ageing :

En barriques usagées pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures barriques de chacun des terroirs puis 2 mois en cuve – Pas de collage – Légère filtration – Mise en bouteilles au Domaine.

*In older barrels for 9 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best barrels from each terroir – 2 months in vat – No fining – Light filtration – Bottled at the Domaine.*

### Mise en bouteille / Bottling Date :

10 juillet 2023 / 10<sup>th</sup> July 2023

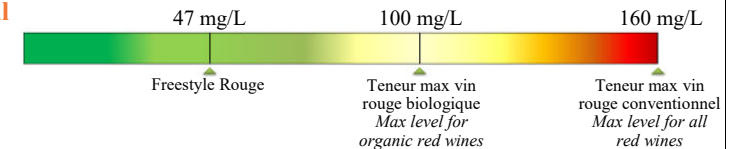
Alcool / Alcohol : 13.5%

pH : 3.6

Acidité totale en H2SO4 : 3.24 g/L

Total Acidity in Tartaric Acid : 4.96 g/L

Teneur en SO2 total  
Level of sulphur :



Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4 g/L

### Notes :



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10  
Plus d'infos / more info : [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

