



'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

La robe rubis soutenue, éclatante, attire immédiatement l'œil.

Le nez, délicat et élégant, offre des arômes de petits fruits rouges des bois, rehaussés par des épices douces et le poivre de Madagascar. Des notes subtilement grillées viennent enrichir ce bouquet parfumé.

En bouche, l'harmonie est parfaite, avec un équilibre raffiné. L'attaque acidulée sur les fruits rouges se transforme en une bouche fraîche et fluide, prolongée par une finale épicée persistante, avec des touches de fève tonka. Un vin élégant, juteux et frais, qui séduit par sa finesse.

A brilliant, deep ruby colour, an immediate eye-catcher.

The nose is delicate and elegant, with aromas of red berries enhanced by sweet spices and Madagascar pepper. Subtly toasted notes enrich this fragrant bouquet.

On the palate, the harmony is perfect, with a refined balance. The acidity of red fruit develops into a fresh, fluid palate, followed by a lingering spicy finish with hints of tonka bean. An elegant wine, juicy and fresh, with a seductive finesse.

Commentaires / Comments

"A juicy, balanced and seductive blend of 45% syrah, 30% grenache noir, 15% mourvedre and 10% carignan. On the nose it expresses notes of dark cherries, wild currants, bark and warm spices. It's mediumbodied with fine tannins. Refined, with a velvety texture and delicious fruit at the center. Textured and vivid. Drink or hold." 91/100 James Suckling (JS), June 2024, Figure Libre Freestyle Rouge 2022

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." 90/100 Decanter (NE), November 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021

"(...) 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." 17/20 Jancis Robinson (TC), May 2023, Figure Libre Freestyle Rouge 2021

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 45% Syrah, 30% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 10% Carignan

Millésime / Vintage 2023

Vignobles / Vineyard

Syrah : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Grenache Noir : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Mourvèdre : La Livinière (Calcaire/Limestone)

Carignan : La Livinière (Calcaire/Limestone)

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.

Analyse / Analysis

➤ Date de vendanges / Harvest Date :

Du 4 septembre au 5 octobre 2023

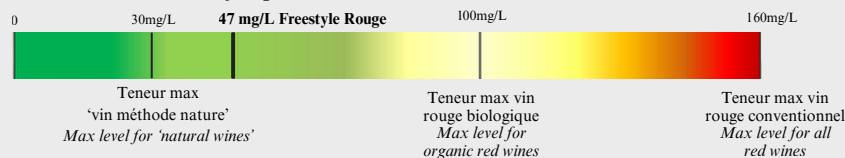
4th September to 5th October 2023

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

24 juillet 2024 / 24th July 2024

➤ Alcool / Alcohol : 14%

➤ Teneur en SO2 total / Level of sulphur :



DOMAINE
GAYDA

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



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