



'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 limpide, aux reflets violacés, séduit par son éclat et sa jeunesse. Le nez s'ouvre sur de petits fruits des bois et une expression gourmande de jus de cerise.

À l'aération, des notes de poivre noir et de garrigue viennent apporter fraîcheur et relief aromatique.

En bouche, l'équilibre est particulièrement réussi, mêlant matière, fluidité et un caractère juteux très séduisant. L'attaque, gourmande et croquante, évolue vers une finale délicatement soutenue par de fines notes torréfiées qui apportent profondeur et persistance.

The clear ruby color, with purple highlights, captivates with its brilliance and youthfulness. The nose opens with wild berries and a rich, luscious note of cherry juice.

As it breathes, notes of black pepper and garrigue bring freshness and aromatic depth.

On the palate, the balance is particularly well-crafted, blending body, fluidity, and a very appealing juicy character. The palate, rich and crisp, evolves into a finish delicately supported by subtle roasted notes that add depth and persistence.

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, 25% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Carignan

Millésime / Vintage 2024

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.

Eleavage / 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 30 août au 7 Octobre 2024

30th August to 7th October 2024

➤ Mise en bouteille / Bottling Date :

17 novembre 2025/ 17th November 2025

➤ Alcool / Alcohol : 13.5%

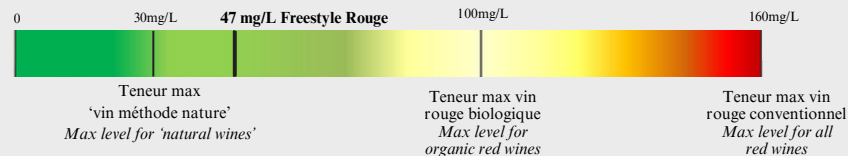
➤ Teneur en SO2 total / Level of sulphur :

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 4.53g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4g/L

➤ pH : 3.67

➤ Acidité totale en H2SO4 : 2.96g/L



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



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