

FIGURE LIBRE

CHENIN BLANC

« Sur le Fil... » Loin d'être conventionnel, bien au contraire plutôt marginal, il n'hésite pas à prendre des risques pour révéler l'expression des raisins. Sans se prendre au sérieux, il n'en reste pas moins une figure de style au bon goût de liberté et le témoignage d'une nature capricieuse mais généreuse.

Figure Libre is our concept of vineyard care and winemaking with no script or safety net. Our vineyards are treated in such a way as to encourage biodiversity with minimal intervention, allowing the grapes to fully express their natural flavours and aromas. The winemaking is innovative and passionate, creating from the heart something that encapsulates fully the Spirit of the Languedoc.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe dorée avec reflets verts.

Nez à la fois floral comme l'acacia, la fleur d'oranger, fruité avec des arômes d'agrumes et d'ananas confit, et une famille d'arômes à la fois fraîche et complexe, et minéral. La bouche révèle une pureté du fruit avec à la fois de la rondeur et de la longueur en conservant une fraîcheur de l'attaque à la finale.

Golden colour with reflections of green.

A nose that is both floral and fruity gives great complexity, freshness and minerality. Well balanced with a purity of fruit enhanced by its roundness and length. A pleasantly fresh finish.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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

Cépage/ Variety : 100% Chenin Blanc

Millésime / Vintage : 2013

Vignoble / Vineyard :

A 200m d'altitude sur grès calcaires de Brugairolles.

At 200m altitude on sandstone in Brugairolles.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Récolté en 2 fois (avec 10% de pourriture noble) - Pressurage progressif et long - Léger débouillage - Fermentation naturelle en cuve béton.

Harvested in 2 times (with 10% Noble Rot) - Slow and long pressing - Gentle racking - Fermentation in concrete egg fermenters.

Eleavage / Ageing :

En cuve béton ovoïde.

Pas de soutirage après fermentation. Léger sulfitage un mois après la fin de fermentation.

La forme de l'œuf selon le nombre d'or, fait que le vin est en mouvement perpétuel, ce qui apporte beaucoup de rondeur tout en préservant la pureté du fruit et la fraîcheur.

Soutirage 2 semaines avant mise en bouteille.

In concrete egg fermenter.

No racking off after fermentation. Light sulphur addition 1 month after fermentation.

According to the golden number the egg shape keeps the wine in perpetual movement creating roundness while preserving the purity of fruit and freshness. Racking off 2 weeks prior to bottling for settling.

Date des Vendanges / Harvest Date : 25 & 30 septembre 2013 25 th & 30 th September 2013	Mise en bouteille / Bottling Date : 24 juin 2014 24 th June 2014
Alcool / Alcohol : 13.5%	pH : 3.40
Acidité totale en H2SO4 : 3.84 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.88 g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at bottling : 33 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 87 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.6 g/L	

