

# FIGURE LIBRE

MACCABEO



« 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 :

Or pâle avec des arômes floraux, d'écorce d'orange et d'épices. Un vin blanc de caractère, élégant en bouche avec des notes grillées, minérales et une longueur impressionnante. *Pale gold with lovely flower aromas, orange zest and spices. Medium to full-bodied with an elegant mouth-feel, subtle toasted overtones and a lively dry, mineral finish.*

#### Commentaires / Comments :

Obtenu la citation avec mention « vins exceptionnels ».

**Le Guide des Meilleurs vins de France édition 2011 – aux Editions LAFONT Presse – Bertrand ROUGIER Maccabeo 2007**

*“Really exciting and distinctive. Racy. Honey and granite. Very characterful grapes.” 16.5/20 Jancis Robinson Maccabeo 2007*

#### 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)

#### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 100% Maccabeo

Millésime / Vintage : 2013

#### Vignoble / Vineyard :

A 450m d'altitude sur les arènes granitiques de St Martin de Fenouillet.

*At 450m altitude on decomposed granite in St Martin de Fenouillet.*

#### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Nous nous laissons guider par le goût et les arômes des raisins pour récolter et pour les vinifications, afin que la qualité du fruit s'exprime librement dans le vin.

-Vinification Naturelle -

*The taste and flavours of the grapes determine the harvest date and orientate our wine making to allow the quality of the fruit to express freely in the wine.*

- Totally Natural Process -

#### Elevage / Ageing :

30% vinifié en cuve béton ovoïde - 70% en fûts de 500 litres répartis entre bois neuf / 1 vin / 2 vins - 9 mois d'élevage sur lies totales - Assemblage 1 mois avant mise en bouteille.

*30% vinified in concrete egg fermenter - 70% vinified in 500 litre oak barrels (new / 1 year / 2 year) - 9 months ageing on total lees blended 1 month prior to bottling.*

<b>Date des vendanges / Harvest Date :</b> 16 octobre 2013 <i>16<sup>th</sup> October 2013</i>	<b>Mise en bouteille / Bottling Date:</b> 24 juin 2014 <i>24<sup>th</sup> June 2014</i>
<b>Alcool / Alcohol :</b> 13%	<b>pH :</b> 3.51
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.01 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 4.61 g/L
<b>SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling :</b> 30 mg/L	
<b>SO2 Total / Total Sulphur :</b> 78 mg/L	
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 2.80 g/L	

