

FIGURE LIBRE FREESTYLE



Figure Libre « FREESTYLE » est à l'image de notre vision du vin : Naturelle, Respectueuse, Instinctive, Passionnée, sans limites... Libre ! La diversité et la complémentarité de nos terroirs du Languedoc-Roussillon, ainsi que les goûts et arômes de nos cépages plantés ici, nous ont inspirés pour créer cet assemblage original, à notre image.

Figure Libre "FREESTYLE" is a wine based on our philosophy of pioneering a new approach to winemaking, viewing things from a new perspective, free from the constraints of convention and the straightjacket of conformity. Inspired by the diversity and compatibility of our "terroirs" this original blend combines the beautiful aromas and flavours of our "cépages" giving us the freedom to create a FreeStyle wine that reflects the character of Gayda.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe dorée éclatante, aromatique avec des nuances de fruits blancs et chèvrefeuille. Un vin riche et complexe d'une concentration profonde, enrobé par un boisé très fin et une acidité franche. Une personnalité marquée. Prêt à boire dès maintenant mais qui se bonifiera d'ici 5 ans.

Deep gold colour, very aromatic, with hints of stone fruit and honeysuckle. A rich full bodied wine with real depth, weight and concentration and a hint of oak to add further complexity. A lot of personality. Approachable now but will continue to develop and improve over the next 5 years.

Commentaires / Comments :

"A borderline outstanding white (...) Medium-bodied, nicely textured, yet still fresh, clean and with impressive purity of fruit, is gives up subtle minerality as well as plenty of white peach, apple and brioche. It's a good value..."- Jeb Dunnuck, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 89 pts, Figure Libre Freestyle Blanc 2013

"Pale greenish. Lightly reductive and very savoury. Bone-dry finish. Lots of character and potential to age. Savoury and salty." Jancis Robinson 16.5/20

«Beau style charnu, gourmand et original, savoureux et intense, finale presque saline, puissance contenue. Ambitieux et réussi.» - La Revue du Vin de France

"Crisp and fruity with plenty of peach and Fuji apple flavors, accented by rich spicy notes. Rich creamy notes fill the finish." Wine Spectator

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

Millésime / Vintage : 2014

Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Grenache Blanc et Gris : Opoul-Périllos, Saint Martin de Fenouillet, Espira	55%
Maccabeu : Saint Martin de Fenouillet	20%
Marsanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira	10%
Roussanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira	10%
Chenin Blanc : Malepère (Brugairolles)	5%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange à la main – Tri des grappes – Eraflage – Pas de foulage – Macération pelliculaire à froid en cuve de 24 heures à 72 heures – Pressurage pneumatique – Léger débourage à froid – Fermentation naturelle en cuve béton ovoïde pour la Marsanne et Roussanne et en futs et demi-muids pour le Grenache Blanc, Maccabeu et Chenin Blanc.

Hand Picked – Grape sorting – Destemming – No crushing – Cold soak of the grapes in vats for 24 to 72 hours – Pneumatic press – Light settling – Natural fermentation in concrete egg tank for Marsanne and Roussanne and in oak barrels of 228l and 500l for the Grenache Blanc, Maccabeu and Chenin Blanc.

Elevage / Ageing :

En cuve ovoïde, en fût et en demi-muids pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures cuvées de chaque cépage et parcelle puis 1 mois en cuve avant mise en bouteilles.

In concrete egg tank and 228l and 500l barrels on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best Cuvées of each variety and vineyard then 1 month in vat prior to bottling.

Date des vendanges / Harvest Date : 2 septembre au 27 septembre 2014 <i>2nd September to 27th September 2014</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : 22, 23 et 24 juin 2015 <i>22nd, 23rd and 24th June 2015</i>
Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.38
Acidité totale en H2S04 : 3.60 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.51 g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 27 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 91 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1.8 g/L	

