



  
DOMAINE  
GAYDA

# FIGURE LIBRE

## > Figure Libre

« 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

*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 form the heart something that encapsulates fully the Spirit of the Languedoc.*

## Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépages / Varieties : 100% Cabernet Franc

Millésime / Vintage : 2010

## Notes de dégustation / Tasting Notes :

Pourpre, opaque, parfumé où se mêlent les arômes de paprika, de cassis et de cerise noire. Un vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, cèdre et graphite. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une acidité relevée. Ce vin surprend par son caractère riche et abondant et également raffiné et subtilement équilibré.

*Opaque, perfumed with fragrant black cherry, cassis and spice. Full bodied, intense with countless layers of flavour including blackcurrant, cedar and graphite. Dense fruit on the palate is bound by a structure of fine grained tannins and a lively acidity. This wine shows great depth and character and yet is refined with a long, elegant finish.*

## Vignoble / Vineyard :

Grès Calcaire de Brugairolles à 200m d'altitude. En 3ème année de conversion vers l'Agriculture Biologique.

*Sandstone of Brugairolles at 200m altitude. In 3<sup>rd</sup> year of conversion towards Organic Agriculture.*

## 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*

## Élevage / Ageing :

En fût d'un vin - Fermentation Malolactique en fût et élevage de 15 mois avec Bâtonnage - Assemblage des meilleures barriques. Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en lune descendante et décroissante ainsi qu'en jour fruits ou racines.

*In 1 year old Oak barrels - Malolactic Fermentation in barrels and aged for 15 months with "Bâtonnage" - Blending of the best barrels. The wines are racked and bottled according to the phases of the moon and on fruit or root days.*

## Date des vendanges / Harvest date :

9 - 14 octobre 2010

9 - 14 October 2010

Alcool / Alcohol : 14.06%

pH : 3.64

Acidité totale en H2SO4

3.96 g/L

Total Acidity  
in Tartaric Acid

6.06 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar

1.4 g/L

www.domainegayda.com

N° des bouteilles/N° of bottles: 16 200

## Notes :

### Commentaires / Comments :

*Won placement in the Top 100, chosen from IGP French Wines, Top 100 IGP, 2011, as announced at the London International Wine Fair*

*BEST IGP PAYS D'OC RED sold in China in 2011. Awarded by Asia's top sommeliere*

*"Very, very lively and fresh and pure Cabernet Franc." 16/20 Jancis Robinson*

*« (...) Cette figure libre devient une référence en IGP Oc. » 16/20 Le Guide des Vins de France 2012 Bettane & Desseauve « Original (...) Le résultat donne une image inédite, plus orientée vers la garrigue et les arômes méditerranéens que vers les classiques bordelais. L'expression que prennent ces cépages est à mille lieux du classique, une figure libre. » 16/20 Le Guide des Vins de France 2011 Bettane & Desseauve*