




**DOMAINE
 GAYDA**

FIGURE LIBRE

> Figure Libre

Figure Libre «FREE STYLE» 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

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.

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Millésime / Vintage :

2010

Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties:

Syrah : La Livinière, Malepère, Roussillon 60%
 Grenache Noir : La Livinière, Roussillon 22%
 Mourvèdre : La Livinière 9%
 Carignan : La Livinière 6%
 Cabernet Sauvignon : Roussillon 3%

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Rubis avec des teintes pourpres. Un nez très expressif de fruits rouges et noirs, poivre, épices et garrigue. Un vin corsé, plein en bouche avec des tanins fondus et une longueur soyeuse.

Ruby red with some purple highlights. Vibrant, expressive nose of red and black fruits, pepper, spice and "garrigue". A full bodied wine, with an expansive mouthfeel, integrated tannins and a long, silky finish.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Cueilli à la main – Sélection des grappes – Eraflage – Sélection grain par grain – Remplissage des cuves par gravité – Vinification traditionnelle en cuve inox avec contrôle des températures – Collage à l'albumine d'œuf, filtration légère et douce sur filtre à plaque.

Hand Picked – Grape sorting – De-stemmed – Berry selection – Gravity fed to the vats – Traditional vinification in stainless steel vats with temperature control – Egg white fining, slight and gentle sheet filtration.

Elevage / Ageing :

En fût pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures barriques de chacun des terroirs puis 3 mois en cuve avant mise en bouteilles.

In oak for 9 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best barrels from each terroir then 3 months in vat prior to bottling.

Date des vendanges / Harvest date :

Du 3 septembre – 7 octobre 2010

3 September – 7 October 2010

www.domainegayda.com

N° des bouteilles/N° of bottles: 37 600

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

« De style sudiste affirmé, la bouche est tendue, resserrée en finale. » 15/20 Le Guide des Vins de France 2012 Bettane & Desseauve

"Deep crimson. Rich and herby. Well balanced. Spicy and sweet." - Jancis Robinson 16.5/20

"Good structure and length, nice dark fruit, firm tannins with a good potential." - Andreas Larsson

Alcool / Alcohol : 14.13%

pH : 3.62

Acidité totale en H2SO4
3.44 g/L

Total Acidity
in Tartaric Acid
5.26 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar
1.7 g/L