



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

www.domainegayda.com

N° des bouteilles/N° of bottles: 3 890

Notes :

## Commentaires / Comments :

*Obtenu la citation avec mention « vins exceptionnels ».  
Le Guide des Meilleurs vins de France édition 2011 – aux  
Editions LAFONT Presse – Bertrand ROUGIER*

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

## Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépages / Varieties : 100% Maccabeo

Millésime / Vintage : 2010

## 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 mouthfeel, subtle toasted  
overtones and a lively dry, mineral finish.*

## Vignoble / Vineyard :

En Agriculture Biologique. / A 450m d'altitude sur les granits de St Martin de Fenouillet

*Organic Viticulture. At 450m altitude on 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 :

50% fûts neufs – 50% fûts de 1 et 2 vins pendant 10 mois sur lies totales – Assemblage des meilleurs fûts et mise en bouteilles en août 2011.

*50% in New Oak – 50% in 1 and 2 year Oak for 10 months on the lees – Blending of the best barrels and bottling in August 2011.*

## Date des vendanges / Harvest date :

30 septembre 2010

30<sup>th</sup> September 2010

Alcool / Alcohol : 12.14%

pH : 3.46

Acidité totale en H2SO4  
3.64 g/L

*Total Acidity  
in Tartaric Acid*  
5.57 g/L

Sucres résiduels / Residual Sugar  
1.1 g/L