

FIGURE LIBRE FREESTYLE

Une gamme qui sort des sentiers battus
A range off the beaten track



Figure Libre Freestyle signe une gamme de vins audacieux, qui bousculent les codes conventionnels dans une volonté de défricher de nouveaux territoires d'expression en Languedoc et en Roussillon. Loin des règles de l'appellation, elle s'autorise toutes les libertés dans le choix des cépages sélectionnés, en mono-cépages ou en assemblages. Figures Libres Freestyle, c'est l'audace de faire se rencontrer dans un même flacon, des cépages qui n'auraient jamais dû se rencontrer.

Figure Libre Freestyle is the name given to an ambitious range of wines designed to shake up conventions and break new ground for expressing the inherent style of Languedoc and Roussillon. Turning its back on appellation rules, it favours freedom of choice in terms of varietal range, both single varietals and blends. Figure Libre Freestyle reflects a desire to think outside the box and bring together grape varieties that would otherwise never have met in the same bottle.

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.

Commentaires / Comments :

"...Borderline outstanding blend (...) It offers lots of plum, licorice and crushed herbs, medium to bull-bodied richness, solid purity of fruit and character filled, well-made profile..."
Jeb Dunnuck, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 89 pts, Figure Libre Freestyle Rouge 2013

"Bright, youthful, transparent fruit. Lots of energy."
16/20 Jancis Robinson

**** vin remarquable. « (...) nez typé et intense(...) doux et élégant(...) il est aussi vif et épicé(...) Un vin complet. (...) »**
*** 2 étoiles Guide Hachette 2014**

« Il s'exprime en trois dimensions, aérien, fin et frais. Une acidité bien dosée le tient et le pousse jusque dans la finale bien relevée par les poivres » 15/20 Le Guide des Vins de France 2013 Bettane & Desseauve

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Millésime / Vintage : 2017

Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Syrah : La Livinière, Roussillon	50%
Grenache Noir : La Livinière, Roussillon	25%
Mourvèdre : La Livinière, Roussillon	15%
Carignan : La Livinière, Roussillon	10%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Cueilli à la main – Sélection des grappes – Eraflage – Sélection des baies – Remplissage des cuves par gravité – Vinification traditionnelle sans soufre en cuve inox avec contrôle des températures de 10 à 30 jours selon cépages et terroirs.
Hand Picked – Grape sorting – De-stemmed – Berry selection – Gravity fed to the vats – Traditional vinification without added sulphur in stainless steel vats with temperature control from 10 to 30 days according to varieties and terroirs.

Elevage / Ageing :

En barriques usagées pendant neuf mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures barriques de chacun des terroirs puis 2 mois en cuve – Pas de collage – Légère filtration – Mise en bouteilles au Domaine.
In older barrels for 9 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best barrels from each terroir – 2 months in vat – No fining – Light filtration – Bottled at the Domaine.

Date des vendanges / Harvest Date : Du 24 août au 30 septembre 2017 <i>24th August to 30th September 2017</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : Novembre 2018 <i>November 2018</i>
Alcool / Alcohol : 14%	pH : 3.55
Acidité totale en H2SO4 : 3.37 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.16 g/L
Teneur en SO2 total / Level of sulphur :	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.55 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10
Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

