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 rencontre.

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* :

"...sports a deep ruby/purple color as well as lots of black raspberries, plum pit, violets and crushed flower-like aromas and flavors. Polished, medium-bodied, forward and beautifully fresh..." ***Jeb Dunnuck, issue #224, The Wine Advocate Robert Parker 2016, Rating 89 pts, Figure Libre Freestyle Rouge 2014***

"...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, issue #218, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 89 pts, Figure Libre Freestyle Rouge 2013***

"Bright, dense crimson. Very savoury and appetising. Lovely blend with nothing out of place. Mouthfilling and juicy with just a hint of the smoothness and mineral quality of ink..."

16.5/20 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**

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* : 2018

Vignobles et Cépages / *Vineyards and Varieties* :

Syrah : La Livinière, Roussillon	55%
Grenache Noir : La Livinière, Roussillon	25%
Mourvèdre : La Livinière, Roussillon	10%
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.

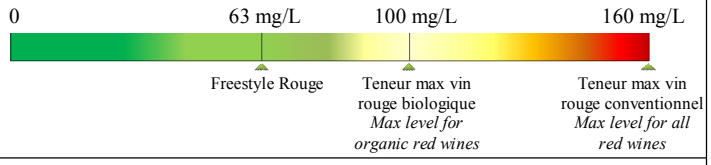
Elevage / *Ageing* :

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 30 août au 7 octobre 2018 / *30th August to 7th October 2018*	**Mise en bouteille / *Bottling Date* :** 8 juillet 2018 / *8th July 2018*
Alcool / *Alcohol* : 14%	**pH :** 3.68
Acidité totale en H2S04 : 3.10 g/L	**Total Acidity in Tartaric Acid :** 4.74 g/L

Teneur en SO2 total / *Level of sulphur* :



Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 0.47 g/L

DOMAINE GAYDA