

FIGURE LIBRE FREESTYLE

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



Vins d'assemblage et de création, de plusieurs cépages et de plusieurs terroirs qui sortent de l'ordinaire : L'âme des Figure Libre "FREESTYLE" est dans l'inspiration de la diversité et la complémentarité de nos terroirs du Languedoc-Roussillon.

Les parcelles sont sélectionnées en explorant les terroirs du Roussillon et de la Montagne Noire. En quête absolue de l'unique, en vagabondant proche de la mer, sur des collines au relief lunaire, sur le Causse, dans des vallées égarées, en bordure de forêt, en prenant de l'altitude, c'est naturellement que l'idée est venue de les assembler alors que leurs raisins n'auraient jamais dû se rencontrer.

Creations of several grape varieties and several out of the ordinary terroirs: The soul of Figure Libre "FREESTYLE" is in the inspiration of the diversity and complementarity of our terroirs of the Languedoc-Roussillon.

The plots are selected by exploring the vineyards of Roussillon and the Black Mountain; by the coast, on hills of lunar landscape, the limestone plateau of Le Causse, in lost valleys and bordering the forests. In pursuit of the unique, the idea came quite naturally to bring together grapes that should never have met, giving the distinct character to the Freestyle range.

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 : 2014

Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Syrah : La Livinière, Roussillon, Corbières, Malepère	40%
Grenache Noir : La Livinière, Roussillon, Corbières	30%
Carignan : La Livinière, Roussillon, Corbières	20%
Mourvèdre : La Livinière, Roussillon	10%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Cueilli à la main – Sélection des grappes – Erafilage – Sélection des baies – Remplissage des cuves par gravité – Vinification traditionnelle 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 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 12 octobre 2014 <i>30th August to 12th October 2014</i>	Mise en bouteille / Bottling Date : Novembre 2014 <i>November 2014</i>
Alcool / Alcohol : 13,5%	pH : 3,60
Acidité totale en H2SO4 : 3,42 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5,23g/L
SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling : 22 mg/L	
SO2 Total / Total Sulphur : 59 mg/L	
Sucres résiduels / Residual Sugar : 1,60 g/L	



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

Plus d'infos / more info: www.domainegayda.com

DOMAINE
GAYDA