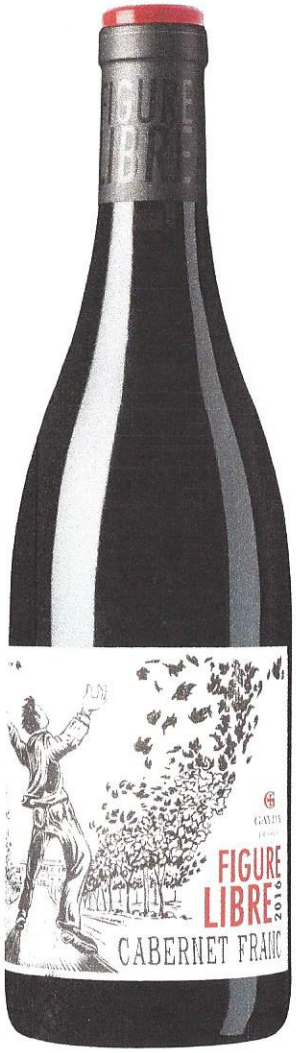
FIGURE LIBRE
CABERNET FRANC

Une gamme qui suit son propre chemin
A range that follows its own path



Nous l'avons appelée « Figure Libre » car nous avons choisi la liberté de création et d'expression en associant la douceur ligérienne au caractère languedocien.
Loin des règles de l'appellation, nous avons planté en 2004 les cépages qui nous ont semblés être les plus adaptés, les plus à même de révéler l'expression et les qualités de notre terroir de Brugairolles, fait de grès calcaire. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc, peu implantés dans la région, proviennent du Val de Loire, région d'origine de Vincent Chansault.

We called it "Figure Libre" because we have chosen the freedom of creation and expression, combining the subtleness of the Loire with the bold character of the Languedoc.
Away from the rigours of the appellation, in 2004 we planted the grape varieties which we felt would be the best suited, those most able to reveal the expression and the qualities of our Brugairolles sandstone terroir. Cabernet Franc and Chenin Blanc, rarely grown in the region, originate from the Loire Valley, home of Winemaker Vincent Chansault.

Notes de dégustation / *Tasting Notes* :
Pourpre, opaque, parfumé où se mêlent les aromes de paprika, de cassis et de cerise noire. Un vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, cèdre et graphite. Les fruits denses au palais sont relevés par une structure tannique fine et une acidité relevée. Ce vin surprend par son caractère riche et abondant et également raffiné et subtilement équilibré.
Opaque, perfumed with fragrant black cherry, cassis and spice. Full bodied, intense with countless layers of flavour including blackcurrant, cedar and graphite. Dense fruit on the palate is bound by a structure of fine grained tannins and a lively acidity. This wine shows great depth and character and yet is refined with a long, elegant finish

Commentaires / *Comments* :
Élu Cuvée Ambassadrice - Figure Libre Cabernet Franc 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 & 2015 **Pays d'Oc Collection 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 & 2017**

"...offers perfumed, slightly exotic notes of lilac, violets, sweet black cherries and black raspberry (...) well-made profile that's hard to resist..." ***Jeb Dunnuck, The Wine Advocate Robert Parker 2015, Rating 88 pts, Figure Libre Cabernet Franc 2013***

*Un vin très réussi. Récompensé pour « son fruité intense et son bon équilibre entre douceur et fraîcheur. » Figure Libre Cabernet Franc 2011
***1 étoile Guide Hachette 2014**

Médaille d'or - Figure Libre Cabernet Franc 2011
Challenge Millésime Bio 2013

« (…) Cette figure libre devient une référence en IGP Oc. »
16/20 Le Guide des Vins de France 2012 Bettane & Desseauve

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

Cépage / *Variety* : 100% Cabernet Franc

Millésime / *Vintage* : 2016

Vignoble / *Vineyard* :
Grès Calcaire de Brugairolles à 200m d'altitude.
Sandstone of Brugairolles at 200m altitude.

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.
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.

Elevage / *Ageing* :
20% en fût neuf, 20% en cuve bois et 60% en fût de 1 et 2 Vin - Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en lune descendante et décroissante ainsi qu'en jour fruits ou racines.
20% in new Oak, 20% in wooden vat and 80% in 1 and 2 year old Oak barrels - The wines are racked and bottled according to the phases of the moon and on fruit or root days.

Date des vendanges / *Harvest date* : 8 au 17 octobre 2016 *8th to 17th October 2016*	**Mise en bouteille / *Bottling Date* :** 27 et 28 juin 2017 *27th & 28th Juin 2017*
Alcool / *Alcohol* : 14%	**pH :** 3.79
Acidité totale en H2S04 : 3.85 g/L	***Total Acidity in Tartaric Acid* :** 5.89 g/L
Teneur en SO2 total / ***Level of sulphur* :** 0 — 54 mg/L (Figure Libre Cabernet Franc) — 100 mg/L (Teneur max vin rouge biologique / *Max level for*) — 160 mg/L (Teneur max vin rouge conventionnel / *Max level for all*)	
Sucres résiduels / *Residual Sugar* : 2.12 g/L	

DOMAINE GAYDA