

# FIGURE LIBRE CABERNET FRANC

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



'Figure Libre', libre de miser sur des cépages non originaires du Languedoc : le Chenin Blanc et le Cabernet Franc. Plantés en 2004, nous avons choisi les cépages les plus à même de révéler l'expression et les qualités de notre terroir de Brugairolles.

*'Figure Libre' epitomises the freedom to focus on grape varieties rarely grown in the Languedoc: Chenin Blanc and Cabernet Franc. In 2004 we planted the grape varieties which we felt would be best suited, those most able to reveal the expression and the qualities of our Brugairolles sandstone terroir.*

## Notes de dégustation / Tasting Notes :

Robe d'une jolie couleur framboise, égayée par des reflets couleur cassis qui évoquent d'emblée une expérience sensorielle intense.

Au premier nez, le vin offre une expérience fruitée et croquante, évoquant une corbeille de fruits des bois gorgés de soleil. Les notes de groseille et de mûre dominant, créant une atmosphère envoûtante.

La bouche révèle une première expression végétale, caractéristique du Cabernet Franc mais le fruit est toujours bien présent. L'attaque évoque un équilibre harmonieux entre la fraîcheur et la vivacité. Le milieu de bouche tendu met en lumière des notes de groseille et de cerise, offrant une déclinaison élégante de saveurs fruitées.

La finale, marquée par des tanins encore serrés, est compensée par la belle typicité végétale. Les reconnaissables notes de poivron vert se mêlent à de délicates épices, notamment la coriandre. C'est une signature distinctive qui ajoute une couche de complexité à l'ensemble.

*Pretty raspberry colour, brightened by blackcurrant highlights that immediately evoke an intense sensory experience.*

*On the nose, the wine offers a crisp, fruity experience, reminiscent of a basket of sun-drenched wild berries. Notes of redcurrant and blackberry dominate, creating a bewitching atmosphere.*

*On the palate, the first impression is of the vegetal characteristic of the Cabernet Franc grape yet the fruit still comes through strongly. The attack evokes a harmonious balance between freshness and liveliness.*

*The taut mid-palate brings out notes of redcurrant and cherry, offering an elegant range of fruity flavours.*

*The finish, marked by firm tannins, is offset by the lovely vegetal character. The recognisable notes of green pepper mingle with delicate spices, notably coriander, to create its distinctive signature and add a layer of complexity to the whole.*

## Commentaires / Comments :

*"Figure Libre Cabernet Franc evokes a leafy bouquet with aromas of dark wild berries, violet and lead pencil. Juicy and with a medium-bodied palate, it's tense and taut with bright acids and structuring tannins. The chalky texture leads the way to a mouthwatering finish."*

*87pts Robert Parker (YC), October 2023, Figure Libre Cabernet Franc 2021*

*"(...) A Cab Franc that gives a triple scoop of Loire fragrance and graphite minerality, South African open-hearted sweetness, and Languedoc garrigue. The tannins feel like a weave of all three places: long Loire sinews on the vertical; plush, broad African velvet on the horizontal; muscular Languedoc plaiting the two together. It's sumptuous but beautifully restrained. Long with a whispery, aromatic breath of lavender on the finish."*

*17/20 Jancis Robinson (GV), September 2023, Figure Libre Cabernet Franc 2021*

## Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** 100% Cabernet Franc

**Millésime / Vintage :** 2022

## Vignoble / Vineyard :

Grès Calcaire de Brugairolles à 200m d'altitude.

*Sandstone of Brugairolles at 200m altitude.*

## Procédé de Vinification / Vinification Process :

Le goût et la saveur des raisins déterminent la date de récolte et orientent notre vinification pour permettre à la qualité du fruit de s'exprimer 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.*

## Élevage / Ageing :

20% en fût neuf, 20% en cuve bois et 60% en fût de 1 et 2 vins - 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 60% 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.*

<b>Date des vendanges / Harvest date :</b> 26 septembre 2022 26 <sup>th</sup> September 2022	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 1er décembre 2023 1 <sup>st</sup> Décembre 2023
<b>Alcool / Alcohol :</b> 13 %	<b>pH :</b> 3.73
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.32 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.08 g/L
<b>Teneur en SO2 total</b> 0	47 mg/L
<b>Level of sulphur :</b>	100 mg/L
	160 mg/L
	Figure Libre Cabernet Franc
	Teneur max vin rouge biologique Max level for organic red wines
	Teneur max vin rouge conventionnel Max level for all red wines
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> < 0.4 g/L	



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

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

