

# 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 bouscule 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. Figure Libre Freestyle, c'est l'audace d'assembler, 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 the Languedoc and Roussillon. Figure Libre Freestyle reflects a desire to think outside the box, favouring freedom of choice in terms of blends, as it brings together grape varieties that would never have otherwise met in the same bottle.

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Une robe jaune pâle étincelante, dévoilant des reflets dorés qui invitent à une dégustation pleine de promesses.

Dès le premier contact olfactif, le vin dévoile un nez fin et discret, laissant émerger des arômes séduisants de pêche mûre. Au second nez, une subtile fraîcheur se dévoile, portée par des notes végétales de poivrier, ajoutant une complexité aromatique intrigante.

La première bouche se révèle ronde et chaleureuse, réconfortante comme une étreinte de fruits mûrs. Les saveurs s'expriment pleinement, créant une expérience sensorielle enveloppante. Une jolie pointe discrète d'acidité en attaque apporte une vivacité bienvenue, équilibrant la rondeur du fruit. La finale, quant à elle, se distingue par une élégante salinité qui laisse une empreinte délicieusement salivante en bouche.

Sparkling pale yellow colour, revealing golden highlights that invite a tasting full of promise.

Seductive aromas of ripe peach. A subtle freshness with notes of pepper, adding intriguing aromatic complexity.

The first taste is round and warm, comforting like an embrace of ripe fruit. The flavours are fully expressed, creating an enveloping sensory experience. A discreet hint of acidity on the attack brings a welcome liveliness, balancing the roundness of the fruit. The finish is distinguished by an elegant salinity that leaves a deliciously salivating imprint on the palate.

### Commentaires / Comments :

"(...) fresh, lively bouquet with aromas of herbs, pear and spices. Medium-bodied, perfectly balanced and nicely textured, it's elegant and gourmand with a delicate phenolic finish.(...)" **Robert Parker (YC), October 2023, Figure Libre Freestyle Blanc 2021**

"(...) A sunny abundance of peaches and musk melon that starts pert and neat and then lets go and razzle dazzles into every corner, waving banners of 'juice juice juice' and treading knee-deep in fruit fruit fruit." **Jancis Robinson (TC), May 2023, Figure Libre Freestyle Blanc 2021**

90/100 "(...) Inviting aromas of peach skin, apricot, honeysuckle and citrus zest lead to a juicy palate with a hit of lemon pith, then tangerine rind and wet stone." **Decanter (GH), January 2021, Figure Libre Freestyle Blanc 2018**



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)

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Millésime / Vintage : 2022

### Vignobles et Cépages / Vineyards and Varieties :

Grenache Blanc : Opoul-Périllos, Saint Martin de Fenouillet, Espira	50%
Macabeu : Saint Martin de Fenouillet	25%
Marsanne : Saint Martin de Fenouillet, Espira, Cassagnoles	15%
Viognier : La Livinière	10%

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Vendange à la main – Tri des grappes – Éraflage – Pas de foulage – Macération pelliculaire à froid en cuve de 24 heures à 72 heures – Pressurage pneumatique sauf pour le Grenache Blanc : pressurage en grappes entières – Léger débouillage à froid – Fermentation naturelle en cuve béton ovoïde pour le Grenache Blanc et la Marsanne et en futs et demi-muids pour le Viognier, le Macabeu et le Grenache Blanc.

Hand Picked – Grape sorting – Destemming – No crushing – Cold soak of the grapes in vats for 24 to 72 hours – Pneumatic press except for the Grenache Blanc : pressing of the whole grapes – Light settling – Natural fermentation in concrete egg tank for the Grenache Blanc and Marsanne and in oak barrels of 228l and 500l for the Viognier, Macabeu and Grenache Blanc.

### Élevage / Ageing :

En cuve ovoïde, en fût et en demi-muids pendant douze mois sur lies avec bâtonnages – Assemblage des meilleures cuvées de chaque cépage et parcelle puis 1 mois en cuve avant mise en bouteilles.

In concrete egg tank in 228l and 500l barrels for 12 months on the lees with "Bâtonnages" – Blending of the best Cuvées of each variety and vineyard then 1 month in vat prior to bottling.

<b>Date des vendanges / Harvest Date :</b> 22 août au 30 septembre 2022 22 <sup>nd</sup> August to 30 <sup>th</sup> September 2022	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 28 & 29 novembre 2023 28 <sup>th</sup> & 29 <sup>th</sup> November 2023
<b>Alcool / Alcohol :</b> 13 %	<b>pH :</b> 3.25
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.65 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.58 g/L
<b>Teneur en SO2 total / Level of sulphur :</b>	
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 1.05 g/L	

