

# Campanil 2020

## ROUGE

Cet AOP Saint-Chinian bio exprime la richesse des **schistes d'altitude** à travers un assemblage **Syrah-Grenache**. Élevée douze mois en **demi-muids de chêne**, la cuvée développe des notes torréfiées, fruits noirs et tapenade. Idéale sur viandes grillées et daube.

DEGRÉS D'ALCOOL  
**14 % vol**

SERVICE  
**15-17°C**

GARDE  
**Garde longue (5 à 10 ans)**



## Fiche technique

RÉGION VITICOLE  
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE  
Bio (AB)

APELLATION  
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES  
60 % Syrah · 40 % Grenache

SOL  
Schiste

ÉLEVAGE  
Fût de chêne

DEGRÉS D'ALCOOL  
14 % vol

SERVICE  
15-17°C

POTENTIEL DE GARDE  
Garde longue (5 à 10 ans)

## Dégustation de Campanil

### VUE

Robe profonde et brillante aux reflets pourpres affirmés. La densité du vin se lit à ses larmes lentes qui glissent sur la paroi du verre, signe d'une concentration naturelle et d'un bel élevage.

### NEZ

Nez expressif et complexe, porté par des notes torréfiées de fruits noirs mûrs. La garrigue, la tapenade et une touche de caramel au beurre apportent une dimension méditerranéenne très caractéristique.

### BOUCHE

Bouche dense et ample, soutenue par des tanins enrobés. La finale offre une belle longueur, marquée par la fraîcheur minérale du schiste et un retour aromatique sur la garrigue et les épices.

### Accords mets & vins

Campanil se marie parfaitement avec une entrecôte grillée, une daube provençale mitonnée ou un carré d'agneau aux

herbes de garrigue. Il accompagne aussi les fromages à pâte fleurie et les recettes à la tapenade.

## À propos de Campanil

---

### Un Saint-Chinian de lecture subtile

#### Pourquoi Campanil

Campanil désigne, dans le langage méridional, le clocher qui domine nos villages languedociens. Cette cuvée en reprend l'image : un repère, un point d'équilibre, une verticalité. Elle incarne notre **vision subtile de l'AOP Saint-Chinian**, celle d'un vin de terroir centré sur un assemblage classique mais revisité.

Nous avons voulu montrer qu'un grand Saint-Chinian pouvait allier caractère méditerranéen et finesse aromatique, sans jamais tomber dans l'excès.

#### Les schistes du Priou, signature du domaine

Comme la plupart de nos cuvées, Campanil naît au **hameau du Priou, à 300 mètres d'altitude**. Les parcelles s'étendent sur de vrais coteaux arides, où l'eau ne reste jamais et où la vigne doit aller chercher sa subsistance en profondeur.

Le sol **schisteux, pierreux et acide**, jamais irrigué, imprime au vin une minéralité reconnaissable. L'altitude adoucit les chaleurs d'été et préserve la fraîcheur aromatique du fruit, chose rare en Languedoc.

#### Syrah et Grenache, un duo méditerranéen

L'assemblage repose sur **60 % de Syrah et 40 % de Grenache**. Ce duo classique de la région trouve ici un équilibre original. La Syrah apporte la structure, les fruits noirs et la tension. Le Grenache offre la rondeur, le fruit mûr et cette sensation chaleureuse caractéristique de nos vins du sud.

Ensemble, ils composent un vin dense mais jamais lourd, puissant mais toujours frais, dans l'esprit de ce que nous aimons boire.

### L'atelier cave et chai

#### Une vigne respectée au quotidien

Campanil est issue de parcelles travaillées en **agriculture biologique** depuis plus de onze ans. Nous privilégions les labours légers et les travaux manuels pour préserver la vie des sols. Aucun herbicide ne touche nos rangs.

Les **vendanges sont manuelles**, avec un tri rigoureux à la parcelle. Nous attendons la pleine maturité phénolique pour ne pas forcer sur les degrés et préserver la fraîcheur aromatique.

#### Vinification maîtrisée, extraction douce

En cave, les raisins sont égrappés et légèrement foulés. La fermentation démarre grâce aux **levures indigènes** présentes sur les baies. Nous gérons les températures avec précision pour ne jamais brusquer le jus.

Les délestages et les remontages sont réguliers mais mesurés. Cette extraction lente et continue révèle la matière sans l'agresser. Chaque millésime reçoit une durée de cuvaison adaptée à son profil propre.

## Douze mois en demi-muids

Campanil passe ensuite **douze mois en demi-muids de 600 litres**. Ce format de chêne offre un échange mesuré avec l'oxygène et une surface de contact idéale pour affiner les tanins sans dominer le fruit.

Le bois reste discret. Il apporte un gras subtil et une patine noble, sans jamais imposer sa signature. Au terme de cet élevage, le vin est mis en bouteille avec un sulfitage modéré, prêt à évoluer cinq années ou plus en cave.

## Dans le verre et à table

### Un profil méditerranéen complexe

Campanil se présente avec une **robe profonde, dense et brillante**, aux reflets pourpres marqués. Le nez est immédiatement expressif : notes torréfiées, fruits noirs mûrs, garrigue, tapenade et une touche gourmande qui rappelle le caramel au beurre.

En bouche, le vin est dense, ample, porté par des tanins enrobés. La finale offre une longueur remarquable, avec des arômes de garrigue et cette fraîcheur si caractéristique de nos schistes d'altitude.

### Température idéale et carafage

Nous conseillons de servir Campanil autour de **15 à 17 °C**. Un passage en carafe d'environ trente minutes avant le service permet aux arômes de pleinement s'épanouir, surtout sur les millésimes jeunes.

Conservé à l'abri de la lumière et dans une cave fraîche, Campanil se garde avec bonheur plus de cinq ans. Les millésimes évolués gagnent en complexité et en souplesse.

### Des accords ancrés dans la région

Ce vin s'accorde naturellement avec la cuisine du Languedoc et les recettes méditerranéennes qui font sa réputation.

- **Viandes grillées**, entrecôte, côte de bœuf, agneau de lait
- **Daube** provençale, plats mijotés longtemps aux herbes aromatiques
- Cuisine à la tapenade et à l'huile d'olive
- Fromages à pâte fleurie ou fromages affinés de brebis