

Cuvée Campanil

VIN ROUGE

Campanil est un vin rouge bio de schistes d'altitude, Syrah-Grenache, **élevé un an en demi-muids**. Fruits noirs, garrigue, tapenade, longueur et équilibre. Parfait avec viandes grillées, cuisine provençale, fromages affinés.

 **Sol** : Schisteux

 **Cépages** : Grenache, Syrah

 **Élevage / vinification** : Demi-muids

 **Vue**
Robe profonde, dense et brillante. Belle présence, reflets pourpres.

 **Nez**
Notes torrifiées, fruits noirs mûrs, garrigue, tapenade, caramel au beurre. Complexité méditerranéenne.

 **Bouche**
Dense, ample, tanins enrobés. Finale longue, arômes de garrigue, fraîcheur du schiste, équilibre remarquable.



75 CL

14,00 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
15°C



Potentiel de garde
Plus de 5 ans

Accords mets et vin

Idéal sur viandes grillées, daube, plats méditerranéens, fromages à pâte fleurie ou affinée. Sublime la cuisine aux herbes et à la tapenade.



Plats en sauce



Viandes rouges



Fromages

À propos de la cuvée Campanil

L'élégance du schiste, l'empreinte du demi-muid

Harmonie Syrah-Grenache, signature méditerranéenne

Campanil incarne une vision subtile de l'appellation **Saint-Chinian** : celle d'un rouge de terroir, centré sur un **assemblage classique mais revisité**, où la **Syrah** (60 %) et le **Grenache** (40 %) s'expriment avec pureté et raffinement.

Ce qui distingue cette cuvée : un élevage de **12 mois en demi-muids de 600 litres** – plus grands que les barriques traditionnelles – qui affine la texture et apporte du gras, sans jamais dominer le fruit par le bois. Cette technique met la finesse avant la puissance et traduit la volonté du domaine de révéler le terroir avant tout.

Terroir de montagne, fraîcheur et profondeur

Les raisins de **Campanil** naissent sur les **vrais coteaux arides de schistes d'altitude** (300 m), au hameau du Priou. Ces sols acides, pierreux et non irrigués forcent la vigne à plonger profondément pour trouver eau et nutriments, marquant chaque vendange d'une minéralité et d'une fraîcheur incomparables.

Le microclimat méditerranéen, tempéré par l'altitude et les nuits fraîches, favorise une maturité lente, source de complexité aromatique et d'équilibre.

Ici, le schiste signe l'identité de la cuvée : densité, tension, persistance et élégance aromatique.

Un engagement bio affirmé, une vinification sur mesure

Vignes certifiées, pratiques éco-cohérentes

Le Domaine des Pradels Quartironi travaille depuis plus de onze ans en **agriculture biologique certifiée**, explorant sans cesse de nouvelles pratiques éco-cohérentes au-delà du cahier des charges officiel.

Les parcelles de Campanil sont travaillées sans herbicide, à la main et mécaniquement, pour préserver la vie des sols et la santé du vignoble. L'accent est mis sur la préservation de l'équilibre naturel du terroir, garant de la qualité du fruit.

Vendanges manuelles, sélection exigeante

Les **vendanges sont intégralement manuelles**, garantissant une sélection rigoureuse des grappes et la préservation de leur intégrité jusqu'au chai.

Chaque millésime fait l'objet d'un choix précis de la date de récolte, cherchant la maturité optimale pour privilégier l'expression aromatique et la fraîcheur plutôt que la sur-concentration.

Vinification en levures indigènes et élevage en demi-muids

Tradition et précision

La vinification de Campanil repose sur des fondations solides : **égrappage, foulage doux, fermentation avec les levures indigènes**, contrôle précis des températures.

Des délestages et remontages réguliers assurent une extraction maîtrisée, donnant des vins à la fois fruités, ronds, structurés et dotés de tanins harmonieux.

Un an en demi-muids : finesse, volume et longueur

L'élevage en **demi-muids de 600 l** (plus grande capacité que les barriques classiques) favorise le gras et la complexité, sans que le bois ne prenne le dessus.

Cette technique affine la structure du vin et respecte l'expression du terroir de schistes, donnant à Campanil une bouche dense, veloutée, persistante.



Dégustation et accords

Profil sensoriel

Campanil s'ouvre sur une robe dense et profonde. Le nez évoque la **torréfaction**, les **fruits noirs** mûrs et la **garrigue**. En bouche, l'attaque est dense, dotée de gras et de tanins enrobés, avec des arômes de **tapenade**, de **caramel au beurre corsé**, et une signature méditerranéenne marquée par la longueur et la fraîcheur du schiste.

Alliances gourmandes

Ce rouge méditerranéen se marie naturellement avec la **cuisine provençale** : viandes grillées, daube, ratatouille, plats mijotés aux herbes, fromages à pâte fleurie ou affinée.

La typicité des accords réside dans la rencontre entre le terroir de schistes et les saveurs de la garrigue, de la tapenade, des aubergines ou des plats d'olives noires.

Distinctions et reconnaissance

Une cuvée primée, plébiscitée par les experts

Campanil a été plusieurs fois distingué pour sa constance et son élégance.

Le millésime 2017 a reçu le titre de **Vin Virtuose AOC Saint-Chinian 2022** (Andrew Jefford), une **note de 17/20** (JancisRobinson.com, Tamlyn Currin) et a été mis à l'honneur par Frank Jacobs dans Perswijn.

D'autres millésimes (2011, 2015, 2016) ont été primés comme **Vins Virtuoses AOC Saint-Chinian 2018** par Andrew Bell, et le 2015 figure au **Guide Hachette des Vins 2018**.

Parole d'expert

« La Cuvée Campanil est un vin au nez fin, complexe et frais, sur des notes de cacao et de fruits rouges, avec une bouche suave, fine et complexe – quelle typicité de schistes ! »