



Les Jules

une grappe de talent



AOP BEAUJOLAIS VILLAGES
Chardonnay

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Pierres bleues altérées profondes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

L'enherbement et du labour ces techniques présentant l'avantage de décompacter les sols et d'en libérer la vie intérieure tout en limitant l'érosion.

VINIFICATION :

Pressurage direct, fermentation 34 jours

ÉLEVAGE :

6 mois en cuve inox.





Les Jules

une grappe de talent

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES JUILLÉ

Chardonnay



DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Pierres bleues altéré profond , exposition Est NordEst.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.
Plantation d'engrais verts certaines années.

VINIFICATION :

Pressurage direct sans soufre ajouté, 19 jours de fermentation, assemblage avant mise en bouteille, légère filtration.

ÉLEVAGE :

Élevage de 11 mois en fûts de 500, 228 et 114 litres et dans un foudre de 40 HL.





Les Jules

une grappe de talent



AOP BEAUJOLAIS VILLAGES

Chardonnay Orange

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Chardonnay

TYPE DE SOL :

Pierres bleues altéré profond , exposition NordEst.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.
Plantation d'engrais verts certaines années. Pas de rognage.

VINIFICATION :

Vinification en grappes entières, sans soufre, cuvaison 11 jours, vin mis en bouteille sans filtration ni intrants.

ÉLEVAGE :

6 mois en fûts inox





Les Jules

une grappe de talent



AOP BEAUJOLAIS VILLAGES

Gamay

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Pierres bleues altérées profondes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

L'enherbement et du labour ces techniques présentant l'avantage de décompacter les sols et d'en libérer la vie intérieure tout en limitant l'érosion.

VINIFICATION :

En grappes entières, fermentation de 17 jours, cuvaison de 9 jours

ÉLEVAGE :

6 mois d'élevages en cuve inox.



Les Jules

une grappe de talent



AOP JULIÉNAS

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Sol sur pierres bleues altérées à faible profondeur, expositions diverses.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Cuvée d'assemblage de toutes nos origines, vinification sans soufre, majoritairement en grappes entières, cuvaison 12 jours, vin mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

Élevage de 6 mois en cuves béton.





Les Jules

une grappe de talent



AOP CHÉNAS

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Granite profond, exposition Nord-Est.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification en grappes entières, sans soufre, cuvaison 8 jours, vin mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

Élevage de 6 mois en jarres en grès.





Les Jules

une grappe de talent

AOP FLEURIE



DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Sol Granitique homogène altéré à faible profondeur type roche évoluée.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

L'enherbement et du labour ces techniques présentant l'avantage de décompacter les sols et d'en libérer la vie intérieure tout en limitant l'érosion.

VINIFICATION :

25% de vendange entière. Fermentation avec levures indigènes pendant 8 jours. Cuvaision de 24 jours.

ÉLEVAGE :

13 mois d'élevages, 77 % en fûts (pas de bois neuf), 23% en cuve inox.



Les Jules

une grappe de talent



AOP MOULIN À VENT

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

sol peu profond de granites décomposés et d'alluvions anciens, exposition Sud-Ouest.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification avec égrappage, cuvaison 12 jours sans soufre, Vin mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

6 mois avec 15% en demi muids de 500 litres, origine des bois Autriche.





Les Jules

une grappe de talent



AOP JULIÉNAS
4 Cerisiers

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Sol sur pierres bleues altérées à faible profondeur, exposition Sud Est.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Culture de la vigne, travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification avec égrappage, sans soufre, cuvaison 13 jours, vin mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

11 mois en jarre pour 85%, 15% en tonneau de 500 litres origine Autriche.





Les Jules

une grappe de talent



AOP JULIÉNAS
Vayollette

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Sol sur pierres bleues altérées à faible profondeur, exposition NordEst.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification en grappes entières, sans soufre, cuvaison 12 jours, , vin mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

11 mois en jarre pour 80%, 20% en tonneau de 500 litres origine Autriche.



Les Jules

une grappe de talent



AOP SAINT AMOUR
Tête de Bonnet

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Granite très altéré profond, exposition Ouest.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification avec égrappage sans soufre, cuvaison 14 jours, mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

11 mois en tonneau de 500 litres, origine France et Autriche,



Les Jules

une grappe de talent



AOP MOULIN-À-VENT
Au Michelon

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Granite très altéré profond, exposition Sud.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification en grappes entières sans soufre, cuvaïson 12 jours, , mis en bouteille sans filtration

ÉLEVAGE :

11 mois en cuve inox 100%



Les Jules

une grappe de talent



AOP MORGON
Les Charmes

DOMAINE DE BOISCHAMPT - Antonie et Thibaud Baudin



100% Gamay

TYPE DE SOL :

Granite décomposé profond, exposition NordEst.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Travail du sol sous le cep et enherbement naturel maîtrisé entre les rangs.

VINIFICATION :

Vinification en grappes entières, sans soufre, cuvaïson 13 jours, vin mis en bouteille sans filtration.

ÉLEVAGE :

11 mois en fûts en Inox de 320 litres pour 75%, 25% en tonneau de 500 litres origine France.

