

## STAGE VINIFICATIONS 2024 : ASSISTANT MAÎTRE DE CHAI



Situé au pied de la Sainte-Victoire dans le village de Puylobier (13), le domaine Travelle s'étend sur 25ha en conversion bio en AOP Côtes de Provence. Avec une cave toute neuve et du matériel de pointe, et après une première saison de vinification réussie, le domaine recherche un(e) stagiaire pour nous assister pour les vinifications 2024.

Vous épaulerez le maître de chai dans l'ensemble des travaux nécessaires au bon déroulement des vinifications :

- Suivi parcellaire
- Contrôles maturité
- Préparation de la cave pour les vendanges
- Participation aux réunions avec le propriétaire, l'œnologue conseil et le maître de chai sur les choix techniques et l'élaboration de la gamme
- Réception du raisin
- Ensemble des travaux de vinification des 3 couleurs (rosé majoritaire)
- Nettoyage et désinfection du matériel

Une expérimentation sera mise en place en fonction de vos centres d'intérêts parmi les problématiques inhérentes au vignoble de Provence (levures acidifiantes, essais de produits bio pour la gestion de la couleur, changement climatique, etc).

### Profil recherché

Etudiant(e) en formation BTSA viti/oeno, DNO, master vigne et vin, ou ingé agro, vous êtes curieux(se) et rigoureux(se) et vous avez le sens du détail et du travail bien fait. Vous avez idéalement déjà une première expérience en cave réussie.

Détails complémentaires :

Durée de stage : maximum 6 mois, août à novembre 2024 (idéalement) avec possibilité de démarrage dès le mois de juin en fonction de vos intérêts et votre formation. Merci de préciser votre préférence dans votre lettre de motivation.

Gratification selon convention

Un logement indépendant sur place sera mis à disposition gratuitement pour l'ensemble de la période du stage.

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : [alexandre.picca@domainetravelle.com](mailto:alexandre.picca@domainetravelle.com)