



Château Les Mesclances en Côtes de Provence La Londe, propriété familiale depuis 1802, dont le vignoble d'un seul tenant de 33 ha est certifié BIO en Agriculture biologique :

Un ou une stagiaire pour les vinifications 2024

Sous l'autorité du responsable technique, ses principales missions sont :

- participer aux contrôles maturité, suivi de la maturation au vignoble
- participer à la réception des raisins, pressurage, débourage
- suivi des fermentations vins rosés, rouges et blancs, pied de cuves...
- soutirage fin de FA
- suivi début d'élevage rosés, rouges et blancs
- fermentation pour un blanc en fûts et jarres vinification en fûts pour une cuvée rouge
- FA levures indigènes, pied de cuves.

Profils recherchés

BTS viti oeno

Stage DNO 1ère année ou Ingénieur agro spécialisation viti oeno

Informations complémentaires

Durée de stage : environ 2 mois ½ à partir du 29 juillet 2024

Permis B souhaité

Logement sur place

Stage rémunéré

Répondre à l'offre par email à : alexandre.lecorguille@mesclances.com

