

Château La Hourcade

Médoc A.O.C.



Recherche stagiaire pour les vinifications 2024

Propriété viticole située dans le Nord Médoc à Jau-Dignac-et-Loirac (33590), le Château La Hourcade est tenu par la famille Cecchini depuis trois générations. Avec une vingtaine d'hectares en production et une labellisation HVE3, l'humain est particulièrement mis en avant ainsi qu'une grande proximité avec notre clientèle. Nous avons à cœur de faire un vin à notre image, moderne, qui s'inscrit dans la demande des consommateurs d'aujourd'hui.

C'est en famille que nous réalisons nos vinifications et pour nous aider durant cette période au rythme accru, nous souhaitons avoir à nos côtés un.e **stagiaire** à qui nous pourrions également transmettre nos connaissances. Nous recherchons une personne en **BTS Viticulture Œnologie**, voulant effectuer son **étude de stage sur la vinification**. Le stage peut durer plus de deux mois, afin d'appréhender également les travaux de la vigne.

A ce titre, vous devrez :

- Faire preuve de bon sens afin de mener à bien les opérations de vinification.
- Adopter la rigueur nécessaire, en suivant les instructions relatives à l'hygiène et à la traçabilité.
- Être en mesure de porter des charges (tuyaux, produits œnologiques, etc.).
- Être réactif, fiable, autonome et volontaire.
- Apporter votre bonne humeur et votre curiosité. :)

Informations complémentaires :

- Permis B + voiture : fortement recommandé, au vu de notre localisation isolée.
- Logement possible sur la propriété, dans une chambre privée voire un studio.
- Période privilégiée : notre besoin démarre aux vendanges vers la mi-septembre 2024, jusqu'à la fin des vinifications mi-novembre.

7 chemin de Noaillac,
33590 Jau Dignac et Loirac
chateaulahourcade.fr

Contactez Judith Houée au 06 58 92 46 25
chateau.lahourcade@gmail.com