

Type de contrat : Stage

Temps de travail : temps plein

Lieu : Saint Maurice sur Eygues

L'entreprise

Née en 1939, la Cave des Coteaux de Saint Maurice est nichée au cœur de la Drôme provençale. Ses adhérents produisent AOP Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Saint Maurice, Valréas, Visan, Vaison la Romaine, le Cru Vinsobres et des IGP Drôme Comté de Grignan et Méditerranée.

D'une superficie de 600 hectares, le terroir de Saint-Maurice est principalement composé de coteaux au sol argilo-calcaire recouvert de galets roulés. L'altitude varie entre 250 et 350 mètres. La production annuelle de vins s'établit en moyenne à 25 000 hl.

Une cave à taille humaine

100 Adhérents réparties sur 15 communes autour de Saint Maurice Sur Eygues et 7 Collaborateurs permanents.

Description du poste

Nous recherchons un(e) stagiaire en viticulture œnologie à partir des mois d'avril/mai, pour une durée de 6 mois.

Missions

Encadré et formé par le Maître de Chai/Cœnologue, vous aurez comme missions principales :

- Mise à jour du parcellaire de la Cave
- Réalisation d'un suivi au vignoble avec comme objectif la mise en place de sélections parcellaires
- Mise à jour de notre logiciel de gestion COOPVITI

En parallèle le/la stagiaire pourra participer aux tâches en cave, réalisera des prélèvements d'échantillons, participera aux dégustations de contrôle qualité et aux assemblages.

Profil recherché

Étudiant(e) de niveau Bac+3/4 minimum, vous êtes issu(e) d'une formation type ingénieure ou universitaire (Agro, DNO, ...), idéalement avec une spécialisation en Agriculture.

Vous êtes dynamique, force de proposition, sens du relationnel et avez idéalement déjà effectué une première expérience dans le milieu agricole.

Contact : Pauline LESENNE, technique@cavesaintmaurice.fr, 04 75 27 63 44