

VINIFICATEUR BLANC/ROSE

La SCA Rocca Maura, cave coopérative de Roquemaure (30), produit chaque année 20 000 hls de vins en Côtes du Rhône, Lirac, Tavel et IGP Gard. Les vins sont principalement vendus en bouteille au caveau, chez les cavistes, en CHR et à l'export.

Nous sommes à la recherche d'une personne pour gérer la vinification des blancs et rosés, soit environ 8000 hls. Directement rattaché(e) à la directrice, il/elle aura pour objectif l'optimisation qualitative et organisationnelle de cet atelier.

Nous cherchons quelqu'un de dynamique, motivé, capable à la fois de travailler en autonomie mais aussi en groupe.

Principales tâches à réaliser :

- Gestion des jus à la sortie du pressoir, orientation en fonction de la qualité
- Additions diverses
- Débourbage
- Filtration des bourbes
- Suivi des fermentations
- Echantillonnage
- Dégustation
- Soutirage fin FA
- Nettoyage/Désinfection du matériel et de la cave

Profil recherché : BTS viti-oenologie, DNO... débutant accepté

Durée : embauche au 21 août ; fin de contrat à définir en fonction du millésime (courant novembre, voir début décembre)

Conditions : logement possible sur place

Contact : Armelle Rouault, directrice technique

production@roccamaura.com ou 04.66.82.82.01