

---

# Caviste

## 1 LE POSTE

Sous l'autorité du propriétaire, vous aurez pour mission de prendre en charge la conduite de la vinification du Domaine Le Clos du Bailly du 17 août 2020 jusqu'au 15 novembre 2020.

Vous mettrez en œuvre tous les moyens nécessaires à l'élaboration de la meilleure qualité possible des vins produits par le domaine.

Vous prendrez en charge la vinification en appliquant les processus définis avec le propriétaire et l'œnologue conseil.

Votre passion pour la vigne et le vin vous permettra de réussir dans cette mission.

Il s'agit d'un CDD. Le poste sera basé à Remoulins (30).

Vos responsabilités seront les suivantes :

- Suivi vendange en liaison avec le prestataire et l'œnologue-conseil
- Vinification
- Travail en liaison avec l'aide-caviste

## 2 Les missions essentielles sont :

### Vinification/Chai :

- Être responsable des vinifications en accord avec les recommandations de l'œnologue conseil.
- Prendre en charge les aspects hygiène et sécurité au niveau du chai.
- Superviser l'ensemble des travaux réalisés sur les vins au cours de leur élevage (soutirage, ouillage, sulfitage, transfert etc ...)
- Définir les traitements œnologiques des vins.
- Être un relais du laboratoire : communication, échantillons...

### **3 PROFIL**

- De formation supérieure type BTS Viti-Oeno / DNO.
- Expérience des vinifications dans les 3 couleurs.
- Personne de terrain.
- Forte sensibilité à la démarche qualité.
- Capacité à l'autonomie.
- Adaptation à différents interlocuteurs.
- Dynamisme.
- Sens de l'organisation.
- Permis de conduire B indispensable