

# CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

## OFFRE DE STAGE VINIFICATION 2022 Châteauneuf du Pape

Maison de vin rattachée depuis 1995 au groupe ADVINI, 4<sup>ème</sup> opérateur de vin français, Ogier est l'un des principaux négociants de la Vallée du Rhône. Ogier est installé au cœur de Châteauneuf du Pape depuis 1859, où sont toujours situés ses chais d'Élevage centenaires.

Ogier s'occupe également de domaines sur la vallée du Rhône, notamment à Châteauneuf du Pape dans son vignoble du **Clos de l'Oratoire des Papes**.

Vignoble de 45ha en Agriculture Biologique, en appellation Châteauneuf-Du-Pape et Côtes du Rhône, nous recherchons un/une stagiaire pour participer à différents travaux de cave pendant la période des vendanges.

Vous travaillerez dans un lieu unique, un ancien Prieuré restauré et aménagé en cave de vinification pour élaborer des vins haut de gamme à partir de la vendange issue de nos vignobles et des achats de raisins. En lien direct avec les équipes techniques (œnologue et cavistes) vous participerez à l'ensemble des travaux de cave :

- Suivi contrôle maturité
- Réception vendange
- Suivi et conduite des vinifications
- Dégustation

### Profil :

Vous devrez être organisé, travailleur, consciencieux et faire preuve de disponibilité.

**Période** : selon période de stage de l'établissement – idéalement septembre-octobre

Merci d'envoyer votre CV à Edouard GUERIN, par email [edouard.guerin@ogier.fr](mailto:edouard.guerin@ogier.fr)

