

OFFRE D'EMPLOI POUR CAVISTE

Ce poste propose un challenge professionnel au sein d'une société dynamique, enracinée localement, diversifiée et structurée autour de deux pôles d'activités :

- Une exploitation viti-vinicole reconnue installée depuis 20 ans
- Une récente brasserie-distillerie locale voulant s'inscrire concrètement et durablement dans le paysage : les intrants seront sourcés localement et durablement.

Dans le cadre de la cave qui pour objectif la production de vins premium et de vermouths, nous recherchons une personne motivée et polyvalente

Elle complétera notre équipe de cavistes, sous la direction de la responsable production, et participera à toutes les étapes du process.

- Vinifications très variées, selon les cépages, parcelles et types de vins recherchés
- Elaboration des vermouths
- Analyses basiques dans notre laboratoire
- Hygiène et entretien de cuves, barriques et équipements
- Elevage divers en cuves, foudres, barriques, grés ...
- Préparation des vins à l'embouteillage
- Habillage des vins en bouteille

Avantages :

- Acquisition de compétences auprès d'œnologues reconnus, d'expériences très diverses et internationale
- Possibilité d'évolution au poste de maître de chai selon la performance individuelle
- Implication dans un projet local ambitieux et long terme, en circuit court, à taille humaine, avec des activités diversifiées et une préoccupation environnementale

Contact :

Laurence Segat - Responsable Production
production@clos-des-centenaires.com