

VR2113 - Cavistes (H/F)

Les VIGNOBLES LORGERIL recrutent pour le chai du Château de PENNAUTIER(11), principal domaine du Groupe des cavistes pour les vendanges 2020.

Nos vignobles sont certifiés en HVE 3ème niveau et en conversion progressive vers l'Agriculture Biologique. La vinification se fait sur les 3 couleurs Blanc 25%, Rosé 30% Rouge 45% %, sur environ 8.000 hls, à partir de vendanges manuelles et mécaniques.

Nous sommes équipés de deux pressoirs automatiques, un pressoir vertical pour certains premiums et un groupe de froid pour travailler les vins à basse température et réaliser des débourbages statiques.

Responsabilités

Les cavistes sont autonomes en coopérant au sein d'une équipe sous l'autorité de l'œnologue et en lien avec le responsable technique Vignes. Il pourra organiser des travaux avec des intérimaires ou prestataires extérieurs dans le respect d'une gestion qualitative et économique rigoureuse.

Missions

- Préparer la cuverie (nettoyage et désinfection)
- Gérer le quai d'apport et les prises de densité : températures parfois en lien avec un intérimaire
- Suivi du pressurage et des fermentations (ajouts de produits œnologiques), soutirages, assemblages et mise en fûts.
- Travaux de caves, soutirages, décuvage et élevage pour partie
- Possibilité de mettre en place des essais.

Profil recherché

1. BTS Viti oeno
2. DNO apprentissage, débutant ou plus confirmé
3. Personne motivée avec une expérience de travail en cave, qui parle correctement le français.

Conditions d'embauche

CDD

Rémunération

Rémunération correspondant aux pratiques de la profession pour les vendanges et à l'expérience, possibilité d'être logé sur place.

Date d'embauche

23/08/2021

Envoyer CV avec photo et lettre de motivation précisant vos prétentions salariales sous réf. VR2113, en ligne sur www.vineajobs.com ou par mail à contact@vineajobs.com.