

VR2227 - Œnologue / Winemaker (H/F) TARN

Le Château d'ESCABES est un domaine de 70 hectares propriété de la Famille HAUCHARD dont 60 sont plantés en vigne.

Le vignoble en Appellation GAILLAC est conduit en Agriculture Biologique, il est attenant au Château du XVII ème siècle et situé sur la Rive droite du Tarn à Lisle sur Tarn à 25 minutes entre Toulouse et Albi.

Les cépages locaux Duras, Braucon, Loin de l'œil, Mauzac côtoient les cépages internationaux Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, pour une production des trois couleurs de grande qualité d'environ 3000 hl.

Responsabilités

Vous participerez aux opérations de cave et, avec l'œnologue maison aux décisions de récolte et participez à la réalisation du programme de travail et de la traçabilité associée.

Profil recherché

Une expérience de 5 vendanges dont 1 minimum à l'étranger avec de bonnes aptitudes à la dégustation est nécessaire.

Vous êtes à l'aise et actif dans le travail de cave, la maîtrise des équipements (presseur pneumatiques) et des techniques de vinifications sur les 3 couleurs, des inertages et micro oxygénation.

Positif et dynamique, sociable, soucieux de la qualité.

Français ou passeport Européen.

Parlant Français si possible

Logé

Conditions d'embauche

CDD environ 12 semaines

Rémunération

Base de 2500€ BRUT mensuel

Date d'embauche

Mi août (autour du 18/08)

Envoyer CV avec photo et lettre de motivation précisant vos prétentions salariales sous réf. VR2227, en ligne sur www.vineajobs.com ou par mail à contact@vineajobs.com.

Vinea Jobs

Tél. : +33 434 815 413

contact@vineajobs.com - www.vineajobs.com