



Technicien de chai vendange (H/F) Aspères/Campagne

Les Vignerons du Sommiérois crée en 1923 vinifient aujourd'hui 43000 hl (35% blanc, 40% rosé, 25% rouge) en IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc et Languedoc Sommières.

La cave est fortement impliquée dans le développement durable et la valorisation de ses terroirs, avec 50% certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis, 10% en conversion vers l'agriculture Biologique et 40% en Bio et sans sulfites sur un vignoble de 700ha. Les Vignerons du Sommiérois commercialisent 30% de la production en conditionnée soit 1200000 cols/an.

Vous aurez l'occasion de découvrir une multitude de cépages et ainsi de profils de vins mettant en avant la diversité de nos terroirs et permettant de répondre aux attentes de nos clients.

La cave située à 30 minutes de Montpellier et Nîmes, recherche une personne pour gérer un atelier de pressurage.

Les missions sont les suivantes :

- Gestion de l'atelier de pressurage

Le poste consiste pendant la phase de récolte à gérer l'atelier de pressurage de l'ensemble des blanc et rosé et rouge

- Séparation des jus en fonction des objectifs recherchés (dégustation, observation des couleurs.)

- Gestion et traçabilité des intrants œnologiques.

- Participation à l'opération liée aux vinifications dans la cave.

- Assemblages et stabilisation des vins

Vous êtes attentif, dynamique, rigoureux, soigneux, sérieux, autonome, de formation type BTS Viticulture/Œnologie et ou DNO. Expérience en vinification sur un poste similaire est souhaitée.

Vous travaillerez en collaboration avec l'œnologue et les cavistes dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des consignes données.

Date d'embauche : le 7 Août

Durée : 8 semaines minimum

35 à 60 heures par semaine.

Possibilité de prolonger le contrat.

Prendre contact avec : Mr Thibault CRESPIN

06.72.13.16.39 / crespin.vds@orange.fr