



Château Les Mesclances en Côtes de Provence La Londe, propriété familiale depuis 1530, dont le vignoble d'un seul tenant de 33 ha est certifié BIO et HVE NIV 3 recherche :

## **Un ou une stagiaire pour les vinifications 2022**

**Sous l'autorité du responsable technique, ses principales missions sont :**

- participer aux contrôles maturité, suivi de la maturation au vignoble
- participer à la réception des raisins, pressurage, débouillage
- suivi des fermentations vins rosés, rouges et blancs, pied de cuves...
- soutirage fin de FA
- suivi début d'élevage rosés, rouges et blancs
- fermentation pour un blanc en fûts, vinification intégrale en fûts pour une cuvée rouge
- essai levures indigènes, pied de cuves etc....

### **Profils recherchés**

BTS viti oeno

Stage DNO 1ère année ou Ingénieur agro spécialisation viti oeno

### **Informations complémentaires**

Durée de stage : environ 2 mois ½ à partir du 8 août 2022

Permis B souhaité

Possibilité de logement sur place

Stage rémunéré

Répondre à l'offre par email à : [alexandre.lecorguille@mesclances.com](mailto:alexandre.lecorguille@mesclances.com)



Château Les Mesclances  
3583 Chemin du Moulin Premier

TEL: 33 (0)4 94 12 10 95  
83260 LA CRAU - FRANCE