

Très beau domaine de 427ha, le Château d'Esclans est situé au cœur de l'arrière-pays varois, sur les hauteurs de La Motte.

La Château d'Esclans est composé de trois caves équipées de dernières technologies en matière de vinification en rosé. Il produit des vins haut-de-gamme issus de ses propres vignes (150 Ha), ainsi que des vins de négoce à partir de raisins sélectionnés parmi les meilleurs terroirs des Côtes de Provence.

Fort de ses vins connus mondialement (Whispering Angel, Garrus...), la société commercialise ses vins auprès d'épicerie fines, de cavistes renommés et de restaurants prestigieux dans plus de 110 pays .

Le Château d'Esclans propose pour la période des vendanges 2022 (à partir de fin août) des postes d'aide-cavistes.

Sous l'autorité du Maitre de chai et des chefs d'équipe, ils (elles) seront amené(e)s à participer aux tâches suivantes :

- Réception de la vendange,
- Travaux de pressurage,
- Travaux de vinification (débouillage, additions, soutirage,...),
- Nettoyage du matériel.

Le tout dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Le (la) candidat(e) doit avoir une formation viti-oeno et une bonne connaissance du travail en cave ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

Qualités recherchées :

Le candidat ou la candidate devra être autonome, habitué(e) au travail en équipe et aux respects des règles.

Hébergement fourni sous conditions

Permis de conduire exigé. Véhicule fortement souhaité

Période d'environ 1 mois et demi, des opportunités de postes plus longs sont disponibles.

Envoyer CV et lettre de motivation par mail à chai@chateaudesclans.com

Localisation La Motte Var

<https://esclans.com/>