



La Vinsobraise est une coopérative créée en 1949, où nous travaillons avec conviction et ambition les raisins de 150 vignerons. Au cœur des Côtes du Rhône, dans la Drôme Provençale, les vignerons cultivent la vigne depuis plusieurs générations sur les coteaux et terrasses de Vinsobres, Mirabel aux Baronnies, Piégon, Nyons et Venterol.

La Vinsobraise fait partie des 4 plus grosses caves coopératives de la Vallée du Rhône en volume avec une production moyenne de 90 000 hls dont une partie en vin biologique. La gamme de produit est donc très large avec des process bien différenciés du plus technique au plus traditionnel (blancs, rosés « amyliques, thiols », rouges en vinification traditionnelle en cuve béton ou en cuve technologique Gimar, Fabbri, rouge en thermovinification ou encore élevage en fût pour les meilleures cuvées).

Nous recherchons pour 2023,

## **Winemaker en CDD 2 mois (H/F) 2023 Responsable d'un atelier en vinification rouge**

**Sous la responsabilité de l'œnologue et encadré par un caviste vos fonctions seront multiples :**

- En quasi autonomie sur un atelier de 16 cuves autovidantes en vinification rouge
- Suivi densité/température, échantillons
- Levurages
- remontages
- décuvages, pompages divers
- Tenue du document de traçabilité
- Préparation de l'atelier en début de saison et nettoyage en fin de saison

**Localisation :** Vinsobres      **Type de contrat :** CDD de 2 mois : septembre et octobre

**Autre avantage :** logement sur place mis à disposition gratuitement

**Profil et compétences :**

**Formation :** jeunes diplômés de DNO ou ingénieur agro

**Personnalité :** dynamique, polyvalent, autonome et organisé

**Compétences :** rigueur et méthode, sens pratique

**Contact :** Sébastien Fraychet Cave La Vinsobraise 26 110 Vinsobres

[sebastien.vinsobraise@orange.fr](mailto:sebastien.vinsobraise@orange.fr) 06 45 99 34 05