

Stagiaire oenologue (F/H), vinification vendange 2024 Domaine d'Ardhuy

Description de l'entreprise :

Nous sommes un domaine familial de 38 hectares situé à Corgoloin. Le domaine se situe à la frontière entre la Côte de Beaune et la Côte de Nuits, autour de son vignoble emblématique "Le Clos des Langres".

Il est entièrement conduit en agriculture biologique sans certification pour le moment.

Nos appellations s'étendent de Gevrey-Chambertin à Puligny-Montrachet mais c'est autour de la montagne de Corton que se trouve la majorité de nos parcelles.

Description du poste :

Nous recherchons un/une stagiaire pour compléter nos équipes lors des vendanges 2024.

En collaboration avec l'équipe de cave vous serez amené à suivre l'ensemble des étapes de la vinification depuis la réception de la vendange jusqu'à l'entonnage sur les cépages Chardonnay et pinot noir :

- Réception, tri du raisin puis pressurage, débourbage, pigeage, remontage, décuvage, entonnage etc.
- Effectuer le suivi des phases de vinification telle que prise de température, de densité et autres paramètres

- S'assurer d'un haut niveau d'hygiène du matériel vinaire, des cuves, des barriques et des locaux

Sujet de stage possible

Profil recherché :

Étudiant (e) en DNO, motivé (e) à vous investir dans un domaine familial engagé dans la précision et l'excellence de ces vins.

Autonome et volontaire vous restez en lien direct avec l'équipe, le responsable cave et le régisseur.

De nature curieuse, passionné (e) de la vigne et du vin, votre forte implication et votre rigueur vous donnent envie d'apprendre et de progresser.

Convention de stage

Rémunération : selon profil

Durée : 2 à 3 mois

35h/semaine avec possibilité d'heures
supplémentaires

Merci d'envoyer CV par mail.

Renseignements par mail ou par téléphone.

Domaine d'Ardhuy

Le Clos des Langres

21700 Corgoloin

Chekroun Thomas

Responsable de cave adjoint

tc@ardhuy.com

06-07-77-05-65

