

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**

*Épernay, France*

Le Champagne Leclerc Briant, maison en bio et biodynamie (15Ha de vigne en exploitation) est à la recherche d'un stagiaire pour la période de vinification 2024.

Vous évoluerez dans un contexte de proximité avec l'équipe technique, et serez immergé dans le monde des grands vins de Champagne.

Sous la supervision de l'équipe technique, vous effectuerez les tâches suivantes :

- Suivi et contrôle parcellaires
- Contrôle de la maturité des parcelles
- Suivi et conduite des vinifications
- Suivi analytique des mouts et vins
- Divers travaux de chai

**Modalités :**

Durée de la mission : 4 à 6 semaines (Aout/Septembre)

Poste basé à Épernay

Gratification selon convention

Permis B et véhicule personnel obligatoire

**Contact :**

Pierre-Baptiste JESTIN

Directeur des opérations

[pb.jestin@leclercbriant.com](mailto:pb.jestin@leclercbriant.com)