



La cave coopérative d'Héraclès, construite en 2018, produit annuellement 100 000 hl de vin, sur un vignoble de 1350ha, 100% en agriculture Biologique répartis dans les 3 couleurs.

Elle est située à mi-chemin entre Montpellier et de Nîmes.

Référente dans le domaine du Bio et faisant partie des premiers producteurs de vin Bio en France, la cave est équipée d'un outil de production moderne et technologique répondant aux besoins techniques indispensables à la production d'un vin Bio de qualité.

Héraclès c'est :

- un équipement moderne et une multitude de pratiques : stabulation, débourbage statique, flottation, thermovinification, décanteur centrifuge, vinification traditionnelle, centrifugeuse, filtre presse, filtre tangentiel, vinification haut de gamme, essais, FOSS

- une diversité des produits : 36 cépages différents, IGP OC, Costières de Nîmes

- des vinifications spécifiques : BIO, VEGAN, NOP, Sans soufre, vin orange, base mousseux

Pour les vendanges 2023, nous recherchons des cavistes (H/F) : en étroite collaboration avec notre équipe d'œnologues, chef de cave et cavistes, vos principales missions seront :

- préparation de la cave et du matériel pour les vendanges

- gestion d'un atelier (pressurage, clarification, filtration, microvinification...)

- opérations et travail de cave (transferts, ajouts produits, suivi températures/densités...)

- préparation des échantillons

- assurer le respect de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité

Vous bénéficierez d'un cadre d'appui technique

Titulaire d'un BTS viti/Oeno, vous recherchez une expérience enrichissante avec du matériel à la pointe de la technologie, vous êtes autonome, rigoureux et curieux

Débutants acceptés

CDD 2 mois minimum (août/septembre) pouvant être prolongé jusqu'à fin novembre pour les soutirages.

Contrat 35 heures + heures supplémentaires