

OFFRE POSTE MAITRE DE CHAI EN CDI

Le Domaine du Petit Chaumont est situé à Aigues-Mortes au cœur de l'aire des Vins Sable de Camargue. www.petitchaumont.fr

Vignoble familial de 120 ha en Agriculture Biologique depuis 2008, certifié ECOCERT, nous produisons, élaborons et élevons des cuvées en Blanc, Gris, Gris de Gris et Rouge.

Votre poste consistera à gérer l'ensemble des travaux du Chai, de la réception des raisins jusqu'à la mise en bouteilles et BIB, la mise à disposition et livraison aux clients.

Vos missions seront :

- Préparer le chai et vérification du matériel
- Assurer les contrôles de maturité et les vinifications
- Suivi de l'élevage des vins et élaboration des assemblages des différentes cuvées
- Participer à la dégustation des vins et des assemblages
- Participer aux opérations de conditionnement : embouteillage, habillage, mise en bag in box
- Préparer les commandes et assurer les livraisons clients
- Traçabilité sur logiciel ISACUVE
- Management du personnel de Chai (apprentis) en liaison avec le chef de culture et l'exploitant

Les compétences requises sont :

- Maîtrise des techniques de vinification et d'élevage incluant peu ou pas d'intrants en blanc, gris, gris de gris et rouge (vins biologiques)
- Maîtrise des filtrations et collage
- Maîtrise de la dégustation et des assemblages

Nous recherchons une personne qui souhaite s'investir de façon durable dans son poste.

La rigueur, l'autonomie, la polyvalence et l'esprit d'équipe seront des qualités essentielles pour votre épanouissement dans ce poste.

Le poste est à pourvoir dès maintenant.

Salaire selon expérience.

Merci d'envoyer votre lettre de motivation et votre CV à gaecbruel@nordnet.fr

