



L'entreprise : Propriété viticole en appellation satellite de Saint-Emilion, propose une alternance pour un futur DNO. Vous participerez aux diverses tâches liées à l'élaboration des vins, à la conduite du vignoble, la gestion des commandes, l'animation d'ateliers œnotouristiques (atelier/cours de dégustation à la propriété) ...

La mission :

Recherche un(e) alternant pour intégrer l'équipe technique du château :

Au chai :

- Participation à l'élaboration du vin depuis les vendanges jusqu'à la mise en bouteille
- Les opérations : vinifications et suivi vinifications, suivi analyses, écoupages, pressurages, tous travaux d'hygiène du chai, participation aux dégustations

Au vignoble : contrôle de maturité, Travaux en vert / conduite de tracteurs (attelage simple benne à vendanger...) / vendanges, taille tout en respectant les consignes.

Divers :

Participation aux préparations des commandes, à l'habillage, à la gestion des stocks.

Participation à la traçabilité, mise en place de projets tutorés (hiver 2023 : réintégration de haie sur le domaine) ...

L'objectif d'une alternance au sein de notre structure est de découvrir pendant deux années le fonctionnement d'une exploitation de 20ha dans sa gestion globale.

Profil :

Nous recherchons un profil passionné, curieux, dynamique qui a envie d'apprendre.

Une personne qui soit capable de faire preuve d'initiative.

Vous vous reconnaissez dans ce profil alors n'attendez plus et venez nous rencontrer !

www.chateaucoucy.com

Personne à contacter : Florence GALANDE 0650967695