

Deux Emplois saisonniers Vinification

Le Domaine Henri Bourgeois, installé au cœur des plus beaux terroirs de Sancerre et de Pouilly-Fumé, est une référence au sein de l'appellation. Certifié en Agriculture Biologique, il est engagé en faveur de la protection de ses terroirs et du respect de l'environnement. Le Domaine et ses équipes sont reconnus pour leur excellence. Vous aurez l'opportunité d'intégrer une équipe conviviale dans un cadre de travail agréable, sensible aux valeurs d'équipe, de respect et du travail bien fait.

Sous la responsabilité de l'équipe encadrante, vous aurez en charge les différentes opérations suivantes, en lien avec les vendanges et les vinifications :

- Préparation des chais avant les vendanges,
- Participation à l'ensemble des étapes de vinifications des vins blanc/rosé/rouge du Domaine :
 - Encuvage, remontage, pigeage, décuvage des rouges,
 - Débourageage, collage (si besoin),
 - Lancement et suivi des fermentations,
 - Suivi Qualité.

- Préparation et participation aux mises en bouteilles avant vendanges.

Pourquoi le Domaine Henri Bourgeois et l'AOP Sancerre ?

Faire le choix d'une campagne de vinification au sein du Domaine Henri Bourgeois, c'est avoir l'assurance de découvrir des méthodes novatrices, respectant l'environnement, l'authenticité des raisins de Sauvignon, de Pinot noir et de ses terroirs.

Poste basé à Chavignol (Sancerre – Cher – France).

CDD Saisonnier – Temps plein – mi-août à fin novembre (possibilité de prolongation)

Si vous êtes intéressés, Merci d'envoyer votre candidature à l'adresse suivante : a.fereol-talbot@famillebourgeois-sancerre.com