



OFFRE POSTE D'ASSISTANT(E) VINIFICATION MAS DE DAUMAS GASSAC

Contexte :

La société Moulin de Gassac, productrice des grands vins du domaine Mas de Daumas-Gassac recherche un(e) assistant(e) de vinification pour la campagne 2024.

Il s'agira d'assister le maître de chai dans l'ensemble des étapes d'élaboration des vins depuis le suivi des maturités jusqu'à l'élevage selon le détail suivant :

- **1er aout au début de vendanges** (généralement dernière semaine d'août):
 - Préparation de la cave et de tous les équipements nécessaires à la réception de la vendange et vinification
 - Tour de vigne, contrôle de maturité, prélèvement et analyse des baies prélevées à raison d'environ 1 fois par semaine
- **Début à fin des vendanges (3 à 4 semaines)** - Poste de réception de la vendanges & analyses (raisins à réception, moûts)
- **Fin des vendanges jusqu'à fin de stage:**
 - Travail de cave & vinification
 - Remise en état du chai de vinification
 - Préparation de commande
 -

Le volume concerné est d'environ 1500-2000 hL, vinifiés en méthode traditionnelle.

Conditions :

- CDD 4 mois : août-novembre
- Poste basé à Aniane (34)
- Rémunération SMIC horaire

Profil recherché :

- Etudiant dans la filière vin (stage)
- Jeune diplômé en œnologie

Contact :

Samuel GUIBERT
samuelg@daumas-gassac.com