

OFFRE DE STAGE VINIFICATIONS 2026



40 hectares entre mer et montagnes, à Propriano sur l'AOP Sartène, planté majoritairement en cépages endémiques.

(Blancs : Vermentinu, Biancu Ghjentile, Genovese, Carcaghjolu Biancu, Rimenese, Codivarta et Paga Debiti. Rouges : Sciaccarellu, Carcaghjolu Neru, Aleaticu, Elegante et Minustellu)

Certifié BIO et conversion en biodynamie, logique non-interventionniste au chai. Laboratoire chimique et microbiologique sur place

Profil :

Étudiant(e) en BTS Viticulture Œnologie, Diplôme National d'Œnologue (DNO), formation ingénieur

Sérieux(se), motivé(e) et volontaire.

Bonne humeur et capacité à travailler efficacement en équipe

Passionné(e) par le vin et désireux(se) d'apprendre et d'approfondir les pratiques de vinification.

Supervisé par Guillaume et Jeanne Seroïn, frère et sœur diplômés en œnologie (Montpellier Supagro et Changins)

Missions :

- Vendanges manuelles
- Toutes les étapes des vinifications rouge, rosé et blanc (réception, pressurage, débourbage, soutirage, remontage pigeage et décuvage)
- Gestion des différents contenants : Demi-muids, Amphore, Oeufs bétons, Foudre, Cuve, Dame-Jeanne.
- Participation aux dégustations hebdomadaires
- Analyses chimique et microbiologique.

Pistes pour sujet de stage :

- Étude d'impact des différents contenants
- Étude sur la microbiologie de fermentation (pieds-de-cuve)
- Poursuite d'une étude terroir (4ème année)

Durée du stage :

- Période de vinification début août/fin novembre, adaptable selon formation.

Logement sur place, permis B fortement recommandé. Rémunération à voir selon la convention

Envoyez votre CV accompagné d'un petit mot de présentation à mail : contact@santarmettu.com

