



Assistant(e) vinification – stage (H/F)

Depuis 1828, la Maison Jules Lebègue conçoit et distribue des vins de Bordeaux de qualité à des tarifs compétitifs en France et dans le monde. Sa mission est de faire rayonner les vins de Bordeaux, et notamment ceux de Saint-Emilion, aux quatre coins du monde en participant activement au renouveau de ces vins. La maison Jules Lebègue a rejoint en 2007 AdVini, leader Français des vins de terroir (845 collaborateurs et 250 M€ CA). En 2019, la Maison Jules Lebègue souhaite, dans une approche résolument entrepreneuriale, booster sa croissance en France et à l'export, proposer à ses clients des solutions « clés en mains » pour développer leur catégorie Vins de Bordeaux, et s'assurer de leur apporter une excellence de qualité et de service, véritable vecteur de différenciation.

Afin de garantir la qualité des vins que nous proposons, nous pilotons l'ensemble du processus ; du choix des partenaires à l'entrée de vendanges, en passant par les opérations de chai, les dégustations et les assemblages.

C'est pourquoi nous recherchons, pour notre site de vinification à Saint Emilion, notre assistant(e) vinificateur(ice) (H/F)

Ainsi vous aidez à la vinification de nos vins signature et réalisez des vinifications sur mesure en fonction des raisins et de nos objectifs qualité.

Rattaché(e) à la responsable vins adjointe, vous assurez l'ensemble des opérations suivantes :

- Préparation et nettoyage du chai,
- Réception vendange,
- Vinification : suivi des fermentations,
- Ecoulage,
- Soutirage.

Profil :

Etudiant(e) en bac pro, BTS viti-œno, ou étudiant(e) en œnologie (stage de 1ère année), vous êtes dynamique, rigoureux, investi et faites preuve d'un fort esprit d'équipe.

Type de poste : STAGE

Prise de poste : 16 septembre 2019

Rémunération : indemnité de stage

Positionnement hiérarchique :

Lieu de travail : Site de vinification à Saint Emilion 33330

Pour postuler : Merci d'envoyer votre candidature, CV et une lettre de motivation à valerie.valmy@juleslebegue.com