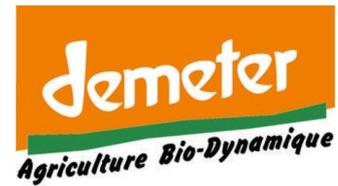


## Vendanges 2025 dans domaines en biodynamie.

Je cherche : Caviste et/ou Œnologue.

Lieux : Route de Rolle 10, 1183 Bursins, Vaud



Date d'entrée en service : aux environs du 22 septembre (à convenir selon la maturité ; période des vendanges et vinifications en biodynamie ).

Date de fin de service: 18 octobre.

Durée : environ 1 mois

Travail en équipe dans 2 caves. Avons déjà un responsable des pressoirs et un responsable du filtre à vaccum. Possibilité de vous former sur ce type de filtre.

Surface des domaines: 15.6 ha

Nombre de cépages : 13

Cahier des charges : traitement des moûts, préparation de pieds de cuve, suivis de fermentations ( levures indigènes ). Débourage des rouges, travaux de cave divers. Contact avec les labos. Tout ceci sous ma supervision. Possibilité de vous référer à un œnologue conseil avec qui je travaille. Vous ne serez donc pas seul.

Profil : expérience en cave nécessaire, personne volontaire et dynamique.

Repas au domaine pendant les vendanges ( env 10 jours ). Pas logé.

Envoyer CV, références et lettre de motivation à l'attention de

Yvan Parmelin : [parmelin.betancourt@bluewin.ch](mailto:parmelin.betancourt@bluewin.ch)