

Titre de l'annonce : Maitre de chai, Grand Cru Classé du Médoc

Type de contrat : CDI

Description du poste :

Grand Cru Classé du Médoc certifié en agriculture biologique et biodynamique.

Nous recherchons un(e) :

Maitre chai (H/F)

Rattaché au Directeur Technique, vos missions seront les suivantes :

- Organiser et superviser le travail en cave
- Participer aux différentes tâches du travail en cave avec les cavistes
- Assurer le suivi des vinifications, de l'élevage des vins et de la préparation des vins à la mise en bouteilles
- Superviser œnologiquement les mises en bouteilles et contrôler l'intégralité du processus
- Appliquer les règles d'hygiène, s'assurer de la bonne tenue de la cave

Profil recherché :

Doté d'une formation supérieure en œnologie. Vous maîtrisez les techniques de vinification, d'élevage et de mise en bouteille. Votre crédibilité opérationnelle vous permet de gérer et de fédérer vos équipes dans l'objectif constant de l'amélioration de la qualité. La connaissance des différents référentiels (Bio, Biodynamique) et la maîtrise de Agreo seraient un plus.

Expérience demandée :

Minimum 5 ans

Informations complémentaires :

Poste en CDI à pouvoir rapidement