



NOVELLE

## Petit domaine viticole familial

recherche

# 2 personnes motivées pour travailler en cave pendant les vendanges 2021

### Tâches

- Réception de la vendange, pesée, gestion fiches de cave, tri, foulage, égrapage, macération, pressurage, débourbage, levurage, transvasage, suivi des vinifications, etc

### Profil

- Personne de bonne condition physique prête à relever les défis associés aux vendanges
- Au moins une expérience pendant les vendanges
- Personne motivée, méticuleuse, patiente, consciencieuse, autonome, esprit d'initiative
- Envie d'apprendre
- Bonne maîtrise du français
- Ce poste convient pour quelqu'un en cours de formation (caviste / œnologie)

Entrée en service en début de vendanges (septembre, date exacte à convenir)

Durée de l'engagement jusqu'à la fin des vinifications (novembre ou décembre)

**Caractéristiques du domaine :** Petit domaine familial de 7 hectares situé à Satigny dans le canton de Genève avec une culture de la vigne basée sur le respect de la plante et de l'environnement, 17 cépages différents, des vignes entièrement enherbées, aucune utilisation de désherbant ni engrais depuis les années 80, une utilisation minimale et raisonnée des produits de traitements, l'entier de la récolte ramassée à la main, vinifiée au domaine et vendue en bouteilles. Grande importance accordée à la recherche et au développement, à la création de vins qualitatifs et haut de gamme.

Merci d'envoyer lettre de motivation, CV, références et prétentions salariales à [contact@novelle.wine](mailto:contact@novelle.wine)