



ASSISTANT VINIFICATION (H/F)

30- ASPÈRES

Les Vignerons du Sommiérois crée en 1923 vinifient aujourd'hui 40000 hl (35% blanc, 40% rosé, 25% rouge) en IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc et Languedoc Sommières. La cave est fortement impliquée dans le développement durable et la valorisation de ses terroirs, avec 50% certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis et 50% en Bio et sans sulfites sur un vignoble de 700ha. Vous aurez l'occasion de découvrir une multitude de cépages et ainsi de profils de vins mettant en avant la diversité de nos terroirs et permettant de répondre aux attentes de nos clients.

La cave située à 30 minutes de Montpellier et Nîmes, recherche un(e) assistant(e) œnologue.

Les missions sont les suivantes :

- Application et suivi des différents process de vinification
- Suivi de la traçabilité et stocks produits œnologiques
- Assurer le respect de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité
- Travaux de cave en collaboration avec les cavistes (collage, flottations, soutirages, assemblages)

Vous êtes attentif, dynamique, rigoureux, soigneux, sérieux, autonome, de formation DNO/BTS Viticulture Œnologie. Une expérience en vinification est nécessaire.

Vous travaillerez en collaboration avec l'œnologue et les cavistes dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, des consignes données et procédures en place.

35 à 60 heures par semaine.

12,80€ brut/heure (heures supplémentaires majorées)

Date d'embauche : 5 Août pour 8 à 10 semaines minimum.

Possibilité de prolonger le contrat

Prendre contact avec : Mr Thibault CRESPIN

06.72.13.16.39 / crespin@vin-vds.com



CAVISTE VENDANGES (H/F)

30- ASPÈRES

Les Vignerons du Sommiérois crée en 1923 vinifient aujourd'hui 40000 hl (35% blanc, 40% rosé, 25% rouge) en IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc et Languedoc Sommières. La cave est fortement impliquée dans le développement durable et la valorisation de ses terroirs, avec 50% certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis et 50% en Bio et sans sulfites sur un vignoble de 700ha.

Les Vignerons du Sommiérois commercialisent 30% de la production en conditionnée soit 1200000 cols/an. Vous aurez l'occasion de découvrir une multitude de cépages et ainsi de profils de vins mettant en avant la diversité de nos terroirs et permettant de répondre aux attentes de nos clients.

La cave située à 30 minutes de Montpellier et Nîmes, recherche un(e) caviste polyvalent.

Les missions sont les suivantes :

- Travaux de cave, participation à la filtration bourbes sur filtres presses et tous travaux relatifs à la vinification pendant les vendanges.

- Travaux d'extraction sur l'atelier des rouges traditionnels (remontages, délestages)

Vous êtes attentif, dynamique, rigoureux, soigneux, sérieux, autonome, de formation Bac Pro/BTS Viticulture Œnologie. Expérience en vinification sur un poste similaire est souhaitée.

Vous travaillerez en collaboration avec l'œnologue et les cavistes dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, des consignes données et procédures en place.

35 à 60 heures par semaine.

12,80€ brut/heure (heures supplémentaires majorées)

Date d'embauche : le 15 juillet pour une durée de 4 mois.

Prendre contact avec : Mr Thibault CRESPIN

06.72.13.16.39 / crespin@vin-vds.com

HOMME DE CAVE VENDANGES (H/F)

30- ASPÈRES

Les Vignerons du Sommiérois créée en 1923 vinifient aujourd'hui 40000 hl (35% blanc, 40% rosé, 25% rouge) en IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc et Languedoc Sommières. La cave est fortement impliquée dans le développement durable et la valorisation de ses terroirs, avec 50% certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis et 50% en Bio et sans sulfites sur un vignoble de 700ha.

Les missions sont les suivantes :

- Filtration bourbes sur filtres presses
- Travaux de cave en collaboration avec les cavistes
- Nettoyage pressoirs et réceptions

Vous êtes attentif, dynamique, rigoureux, soigneux, sérieux.

Vous travaillerez en collaboration avec les cavistes dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des consignes données.

35 à 60 heures par semaine.

11,65€ brut/heure (heures supplémentaires majorées)

Date d'embauche : 5 Août pour 4 à 6 semaines minimum.

Travail le samedi et dimanche pendant la période haute.

Prendre contact avec : Mr Thibault CRESPIN

06.72.13.16.39 / crespin@vin-vds.com



TECHNICIEN DE CHAI VENDANGES (H/F)

30- ASPÈRES

Les Vignerons du Sommiérois crée en 1923 vinifient aujourd'hui 40000 hl (35% blanc, 40% rosé, 25% rouge) en IGP Pays d'Oc et AOP Languedoc et Languedoc Sommières. La cave est fortement impliquée dans le développement durable et la valorisation de ses terroirs, avec 50% certifié Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis et 50% en Bio et sans sulfites sur un vignoble de 700ha.

Les Vignerons du Sommiérois commercialisent 30% de la production en conditionnée soit 1200000 cols/an. Vous aurez l'occasion de découvrir une multitude de cépages et ainsi de profils de vins mettant en avant la diversité de nos terroirs et permettant de répondre aux attentes de nos clients.

La cave située à 30 minutes de Montpellier et Nîmes, recherche une personne pour gérer un atelier de pressurage.

Les missions sont les suivantes :

- Gestion de l'atelier de pressurage

Le poste consiste pendant la phase de récolte à gérer l'atelier de pressurage de l'ensemble des blanc et rosé et rouge :

- Séparation des jus en fonction des objectifs recherchés (dégustation, observation des couleurs.)
- Gestion et traçabilité des intrants œnologiques.
- Participation aux opérations liées aux vinifications dans la cave.
- Assemblages et stabilisation des vins

Vous êtes attentif, dynamique, rigoureux, soigneux, sérieux, autonome, de formation type BTS Viticulture/Œnologie et ou DNO. Expérience en vinification sur un poste similaire est souhaitée. Vous travaillerez en collaboration avec l'œnologue et les cavistes dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et des consignes données.

35 à 60 heures par semaine.

12,80€ brut/heure (heures supplémentaires majorées)

Date d'embauche : le 5 Août pour 8 semaines minimum

Possibilité de prolonger le contrat.

Prendre contact avec : Mr Thibault CRESPIN

06.72.13.16.39 / crespin@vin-vds.com