



Offre de stage DNO1 - vendanges 2023

M A I S O N
Arthur Metz
— d e p u i s 1 9 0 4 —



Description du Domaine

La société ARTHUR METZ, fondée en 1904 par la famille Metz, est l'une des principales élaboratrices de Crémant d'Alsace. Filiale du groupe Les Grands Chais de France, la maison Arthur Metz est située à Marlenheim, au début de la route des vins d'Alsace.

Vous serez amené à travailler sur le site d'Epfig qui est composé d'un vendangeoir et d'une partie cuverie.

Missions

Sous la responsabilité d'un œnologue, vous suivrez chaque étape de la vinification des cépages alsaciens depuis la réception de la vendange jusqu'à la fin de fermentation.

- Réception des botiches, pressurage, encuvage, levurages, remontages, collages etc.
- Effectuer le suivi des phases de vinification (prise de température, de densité, dégustation des jus...)
- Sanitation du matériel vinaire, des cuves, des locaux...

Profil recherché

Nous recherchons un profil passionné, curieux, dynamique et qui a envie d'apprendre. Vous devrez avoir une bonne capacité d'adaptation, devenir autonome et aimer travailler en équipe.

Vous serez amené à travailler avec une équipe motivée et passionnée !

Contact

Si vous souhaitez postuler ou obtenir plus de renseignements, veuillez contacter Maxime Lindecker, l'Oenlogue responsable du service cuverie

maxime.lindecker@arthurmetz.fr

