

Offre de stage DNO 1^{ère} année

Description du poste

Dates : (août – septembre, dates à préciser)

Stagiaire vinification / laboratoire

La Maison de Champagne Lallier, créée en 1906, assoit sa réputation sur l'excellence de ses vins et la qualité de ses approvisionnements.

Le domaine Champagne Lallier abrite deux lieux complémentaires dans une région emblématique des Grands Crus : le premier à Ay, où se trouve notre cave de vieillissement, et le second à Oger, Côte des Blancs, où sont édifiées les installations de production contemporaines de la Maison.

Chacun de ces endroits complète l'autre, mariant techniques anciennes et innovation créative.

La Maison recherche un stagiaire vinification pour les vendanges 2026 pour une durée d'un mois :

Laboratoire :

- Participation aux contrôles maturité
- Prise d'échantillons aux citernes
- Participations aux analyses du laboratoire & dégustation

Vinification :

- Participation aux travaux de cuverie (pompage, levurage, chaptalisation etc...)
- Suivi des fermentations (prises de densité)

Profil recherché

DNO 1^{ère} année

Informations complémentaires

Pas de logement possible

Candidature à envoyer à :

Camille de Billy

Responsable CUVÉRIE

camille.debilly@campari.com