

## Description du poste

Le château Mazeyres est situé sur l'appellation Pomerol. Notre propriété est engagée dans une démarche de **viticulture biodynamique** depuis 2012 et, certifiée depuis 2018 (Bodyvin), avec une forte sensibilité à l'expression du terroir et au respect de la vigne. Nous accordons une grande importance aux **équilibres naturels**, aux **préparations biodynamiques**, et à une **vinification peu interventionniste**, visant à révéler l'identité de chaque parcelle.

En étroite collaboration avec le responsable technique vous assurerez les missions suivantes :

### Au chai :

Vous Participerez à la vinification

Contrôles maturité, réception vendange, suivi des fermentations, remontages, débourbages, soutirages, filtration presses, nettoyages, dégustations avec notre œnologue conseil, échantillonnage, assemblage, mise en bouteilles.

(cette liste est non exhaustive)

### **Profil recherché :**

Étudiant(e) en **DNO**  
Intérêt marqué pour la **biodynamie**  
Curiosité, rigueur et capacité d'adaptation

Intégration dans une équipe à taille humaine, exigeante et bienveillante

- Encadrement technique par le directeur technique
- Une immersion complète dans la réalité d'un domaine prestigieux certifié biodynamie
- Possibilité de logement à proximité selon disponibilités
- Période rentrée 2025

✉ **Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à :**

[thomas@mazeyres.com](mailto:thomas@mazeyres.com)

06 31 60 76 28