

Domaine Rémy Piron s'étend sur plus de 110 hectares exclusivement en Grande Champagne. Ce domaine fait partie depuis les années 60 des fondateurs de l'Alliance Fine Champagne, la coopérative associée à la Maison Rémy Martin.

Soucieux de la qualité de ses productions, et pour détenir une expertise au service de nos clients viticulteurs, le vignoble a adopté une culture raisonnée et un entretien du sol sans herbicides respectueux de l'environnement. Une volonté qui s'illustre dès 2016 à travers la mise en place d'une certification « Haute Valeur Environnementale ».

Nous sommes fiers d'avoir poursuivi cette démarche dans le cadre de l'ambitieux projet d'agroécologie emmené par la Maison Rémy Martin. Il correspond en tout point à nos valeurs.

Proposer un produit de grande qualité, c'est un processus de production qui se doit de respecter plusieurs principes. Au travers de nos différents métiers (viticulture et vinification, distillation, élevage et stockage des eaux de vie), nous agissons pour donner du plaisir aujourd'hui mais en prenant soin de notre environnement pour demain (cf. https://distillerie-remy-piron.fr/).

Fiers de nos valeurs et engagements nous souhaitons accueillir un(e) alternant(e) curieux(se), motivé(e) et sensible aux enjeux environnementaux pour nous accompagner dans nos activités mais aussi pour participer à la valorisation de nos métiers et de nos produits, auprès du public et de nos partenaires.

Vos missions:

- Contribuer à l'accueil des visiteurs et à la transmission de notre démarche
- Participer et développer la communication de nos activités
- Développer les visites, journées portes ouvertes
- Mettre en place des journées découvertes avec d'autres partenaires de la filière
- Etre force de proposition pour faire vivre et rayonner nos engagements

SIRET: 342 799 871 00013 Code APE: 1101Z TVA Intracommunautaire: FR 96 342 799 871