

POSTE À POURVOIR

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

3 STAGIAIRES VENDANGES ET VINIFICATION H/F À pourvoir selon la date des vendanges, entre septembre et octobre 2026 - Durée 6 semaines – à Pouilly-sur-Loire (2 postes) et Sancerre (1 poste)

Plongez au cœur des vendanges ! – Profitez de six semaines de stage pour votre BTS Viticulture-Cœnologie, entre septembre et octobre 2026, et participez pleinement à la création des vins de Loire.

Chaque année, les vendanges sont un moment unique, intense, formateur et inoubliable. Chez Saget La Perrière, nous vous proposons bien plus qu'un stage : **une immersion totale dans la vinification des vins de Loire**, au cœur d'une Maison familiale reconnue. Vous participerez activement à toutes les étapes qui transforment le raisin en vin.

Qui sommes nous ?

Véritable institution de la région Sancerroise, le Domaine La Perrière situé à Verdigny accueille chaque année de nombreux visiteurs. C'est dans un lieu hors du temps, nichés dans une grotte naturelle, dont l'origine remonte à l'ère tertiaire, que nos vins prennent vie.

Encadré(e) par notre Cœnologue Maître de Chai et son équipe, vous serez pleinement impliqué(e) dans les missions suivantes :

- Réceptionner les vendanges et assurer le suivi du pressurage ;
- Suivre les vinifications ;
- Assurer le traitement des moûts ;
- Mettre en place des essais œnologiques ;
- Assurer le soutirage et le relogement ;
- Réaliser des analyses laboratoire ;
- Assembler ;
- Décharger des citernes ;
- Assurer la filtration ;
- Respecter l'hygiène de la cave ;
- Faire des dégustations.

Votre profil :

Vous êtes un(e) étudiant(e) en BTS Viticulture-Cœnologie, curieux(se), motivé(e) et prêt(e) à s'investir pleinement pendant cette période intense, qui apprécie le travail d'équipe et le contact direct avec le terrain.

Rejoignez-nous pour profiter d'un stage de six semaines pendant les vendanges, avec le logement pris en charge (studio à Sancerre), les déjeuners offerts tout au long de la période, et une expérience formatrice au sein d'une équipe passionnée.

Faites-nous parvenir votre CV et votre lettre de motivation par mail à l'adresse suivante : recrutement@sagetlaperriere.com

ou par voie postale, à l'attention du Service RH - La Castille
58150 POUILLY-SUR-LOIRE.

Pour plus d'informations sur le stage :

Quentin LALEVEE, Cœnologue Maître de Chai :
03.86.39.57.84 / q.lalevee@sagetlaperriere.com

Alain MARTIN, Adjoint Maître de Chai :
03.86.39.57.83 / a.martin@sagetlaperriere.com

