



Contact

Pour postuler :

CV par mail auprès de M. JEANNOUTOT :

clement.lacavalier@gmail.com

☎ 06 59 48 58 08

VENDANGEUR

Les vendanges 2024 approchent à grands pas ! 🍇🍇🍇

Domaine en bio et vin nat' situé à Lourmarin nous recherchons notre équipe de vendangeur(euse)s.

Que tu sois un expert de la récolte de raisin ou un débutant motivé, contacte-nous ! 📩

📅 Début des vendanges mi-août jusqu'à la mi-septembre (à affiner en fonction de la météo).

🕒 Durée, 2 à 3 semaines.

📄 SMIC Horaire + congés payés

🕒 Entre 35 et 39h par semaine

Petit déjeuner offert.

Repas offert le midi.

Espace restauration sur place : tables, bancs, micro-ondes, frigo

Bonne ambiance également fournie ! 🎵

Et pour clôturer tout ça, une belle fête de fin de vendanges ! 🍷🍷🍷🍷

Alors si tu es intéressé n'hésite pas à nous contacter !

A très vite ! 📩

La team Cavalière

Notre Philosophie

Le Domaine de la Cavalière s'est dirigé vers une agriculture biologique saine et responsable, respectueux de l'environnement, des animaux et des Hommes.

La polyculture, avec les oliviers, les vignes, les légumes et fruits du potager (selon la méthode de la permaculture), les animaux et également les quelques ruches du domaine, favorise le développement de la biodiversité ainsi que la pollinisation de nos différentes cultures.

Situé à 320 mètres d'altitude et bénéficiant d'un environnement propre au Luberon, le Domaine s'engage à mettre entre vos mains tous les bienfaits naturels de son terroir.

Le résultat de notre travail passe par un respect de la nature et de l'environnement dans lequel le Domaine de la Cavalière se situe.

