

Team

La Famille Comin

Claude Comin s'occupe de la vigne ainsi que de la vinification. S'il respecte les traditions héritées de ses ancêtres, il connaît l'importance des techniques modernes quand elles sont bien maîtrisées.

Avec un sens inné des relations humaines, Simone Comin a considérablement développé le réseau commercial.

Cette passion, ils ont su la transmettre à leur fille Sylvie, qui les a rejoint à la propriété, après ses études de droit.

Dans le même optique, jouant la qualité et les compétences à tous les niveaux, ils se sont entourés: de Serge CUBILIER, maitre de chai; d'Alexandre DUBOS, commercial et de Marie-Lise DEBREGES sur qui repose la partie technique de l'embouteillage. Ensemble ils peuvent être fiers du travail accompli. Château La Commanderie de Queyret a acquit une renommée internationale tout à fait méritée comme en témoignent ses nombreuses distinctions dans les concours de Paris et Bordeaux.

{gallery}equipeslide{/gallery}

Direction Commerciale

Face à une concurrence de plus en plus difficile, nous avons mûrement réfléchi à renforcer la qualité et le devenir de notre exploitation.

Le directeur commercial, Alexandre Dubos, assisté momentanément à l'export d'un stagiaire en commerce international, Ménagé Romain.

Alexandre DUBOS est commercial aux Vignobles Comin, Aoc Entre Deux Mers, Bordeaux Rouge et Bordeaux Supérieur Rouge. Il a été embauché il y a deux ans afin assurer le suivi commercial des clients en France et à l'exportation. Vu ses connaissances dans la grande distribution il a de suite fait sa place dans les enseignes les plus connues de l'Hexagone.

Si les Vignobles Comin ont investi dans la partie commerciale en s'adjoignant les compétences d'Alexandre, ils ont aussi embauché un maître de chai Serge Cubilier, qui supervise le travail dans les vignes et assure la traçabilité du cep de vigne à la bouteille par informatique, ce qui permet de retracer toutes les étapes de la vinification.

Les Employés.