

# MARC KENNEL SÉLECTION

L'accompagnement idéal des vins en vogue ou en recherche d'équilibre subtil pour mettre en marché des vins aboutis à révélation précoce.

Maîtrise de la matière et de l'oxydation fait de la collection Marc Kennel, un produit soigné, abordable et redoutable en accord avec des coûts d'élevage maîtrisés.



## Origine des bois

- 100 % chêne français
- Grain mi-fin



## Parc à bois

- climat océanique de Bordeaux :
- pluviométrie élevée
- faibles amplitudes thermiques
- ventilation constante et régulière



## Temps de séchage

- affinage sous la douceur océanique
- 20-24 mois



## Cintrage

- feu : cintrage traditionnel sur brûlot
- option : Vapeur et Eau (Macon)



## Chauffe

- légère
- moyenne
- moyenne longue
- moyenne +
- forte



## Contenance

- 225 L



## Finition

- Transport (27 mm uniquement)

## MARC KENNEL

4<sup>e</sup> génération de maîtres tonneliers provençaux, Marc Kennel a œuvré dès les années 80 sur l'importance de l'oxydation des vins à élevage court et consommation en vogue. L'optimisation de la ressource forestière couplée aux exigences de l'œnologie moderne en fait une barrique avant-gardiste résolument tournée vers le développement durable.



*Marc Kennel*  
— TONNELIER —

*Brive Tunneliers*

+33 (0)5 55 87 63 39

[contact@brive-tunneliers.com](mailto:contact@brive-tunneliers.com)

[www.brive-tunneliers.com](http://www.brive-tunneliers.com)