

Les Frères PATACQ



FRAÎ,
LE VIN BLANC À LA TIREUSE
MADE IN TARN QUI ***CASSE LES CODES***



FRAÎ, LE VIN BLANC À LA TIREUSE MADE IN TARN QUI CASSE LES CODES

Vincent Gayrel a lancé ce vendredi 19 avril « Fraî », un nouveau concept de vin blanc avec de fines bulles, proposé à la tireuse, made in Tarn, à seulement 9 degrés. Une boisson rafraîchissante, innovante qui séduit déjà les professionnels du Tarn.

Les nouveaux consommateurs de vin en rêvaient, **Vincent Gayrel** l'a fait. A l'heure où la bière et le vin tirent la couverture pour demeurer la boisson alcoolisée préférée des français, où les consommateurs rêvent de légèreté, il était nécessaire de se démarquer. **Fraî** est un projet audacieux qui répond à ces nouvelles attentes, tout en restant fidèle à l'**ADN du vigneron qui allie qualité et innovation depuis presque 30 ans.**

« Ma vision a toujours été claire : **rendre le vin plus accessible**, pour les nouvelles générations et ceux qui découvrent ce monde-là. Je m'efforce de briser les barrières traditionnelles qui entourent la culture du vin, convaincu que le plaisir de déguster devrait être une expérience simple et directe. » déclare Vincent Gayrel.

Cette aventure est le résultat d'une idée qui germe dans la tête du vigneron depuis plusieurs années. Persuadé qu'il fallait se réinventer pour anticiper les tendances et explorer les possibles, Vincent Gayrel a fait appel il y a près de 3 ans à l'agence de conseil Les **Frères Patacq** pour transformer

une pensée disruptive en un projet qui se concrétise aujourd'hui.

Fraî, c'est un vin blanc avec de fines bulles rafraîchissantes, faiblement alcoolisé à seulement 9°. Une cuvée aux notes gourmandes de fruits exotiques et d'agrumes, créée à partir de cépages locaux soigneusement sélectionnés comme le Mauzac, le Loin de l'œil, et le Colombard. Chaque étape de sa vinification a été pensée pour préserver les arômes et la fraîcheur qui caractérisent le terroir de Gaillac.

Mais Vincent Gayrel va plus loin. **Il propose cette boisson inédite en fût made in France.** Un vin qui se sert en pression, dans les bars et restaurants. Un conditionnement innovant, plus pratique pour les professionnels de la restauration, plus respectueux de l'environnement et plus performant dans la préservation des qualités organoleptiques.

Lancé dans un premier temps en tireuse, Vincent Gayrel ne ferme pas la porte à de nouvelles opportunités de conditionnement innovant.

« Fraî anticipe les tendances, en proposant aux nouveaux consommateurs une boisson qui leur ressemble. C'est la réponse conjoncturelle à un désir de consommation responsable, tant dans le degré d'alcool que dans la recherche d'un impact environnemental, sans compromettre la qualité et le terroir. On se fait plaisir et on se fait du bien, sans culpabiliser. » assure **Grégoire Patacq**, dirigeant de l'agence ayant collaboré à la naissance de Fraî.

Déjà référencé dans de nombreuses enseignes locales et future star des fêtes estivales tarnaises, nul doute que Fraî fera rayonner les tablées françaises cet été.

Sans oublier de le déguster très Fraî !

Les Frères PATAcq



À PROPOS DE VINCENT GAYREL

De par son approche singulière, Vincent Gayrel **démystifie une boisson aux codes parfois complexes**, fruits d'une tradition millénaire. Son ambition est de **créer des vins décalés**, s'inscrivant dans la **nouveauté**, empreints de subtilité, définis par une seule promesse : celle de la **qualité**. Il a depuis toujours la volonté de rendre accessible le vin à tous et notamment, aux jeunes. Précurseur dans cette idéologie, il s'attache et s'évertue à éduquer les néophytes de demain. Aujourd'hui, **PDG des Vignobles Gayrel**, Vincent en véritable chef d'orchestre poursuit son ambition au travers de ses différents projets tout en pérennisant l'univers qu'a créé son père, il y a maintenant bientôt plus de 40 années.



Les Frères PATACQ



CONTACT PRESSE

Les Frères Patacq

1, Place Jeanne d'Arc
31000 Toulouse
<https://freres-patacq.com/>

Mail :

gregoire@freres-patacq.com
marketing@freres-patacq.com