

06

VODKA

6 PM EN PROVENCE

A MOMENT TO SHARE



THE BRAND



The commitment to combining Artistry and Science has taken Comte de Grasse team on a wonderful journey to bring Provence to your palate.

They have sourced the very best rosé wine, a true icon of Provence, and lovingly distilled it into something completely new – a Vodka Rosé with sophistication derived only from natural flavour extraction with absolutely **no additives or artificial flavours**. This is the very essence of Provençale terroir combined with modern distillation and extraction methods.

6pm in Provence is a beautiful time. 06 Vodka Rosé brings friends together to enjoy a moment of pleasure, of time and place that only this corner of France can offer.

06 VODKA ROSÉ AN UNFORGETTABLE MOMENT

예술과 과학을 결합하려는 Comte de Grasse (콤 데 그라스) 그룹의 헌신과 노력은 프랑스 프로방스를 느낄 수 있는 **06 VODKA** 를 탄생하게 했습니다.

그들은 프로방스의 정체성을 잘 대변하는 최고의 로제 와인을 찾았고, 사랑을 담은 증류를 통해 로제 와인의 매력은 그대로 간직하고 있지만, 아주 새로운 제품을 만들게 되었습니다 - **첨가물이 없고, 인공의 맛이 전혀 없는**, 천연 향료 추출로 정교한 발란스를 가진 보드카 로제입니다. 이것이 바로 현대식 증류 및 추출 방법이 결합된 프로방스식 페루아의 정수입니다.

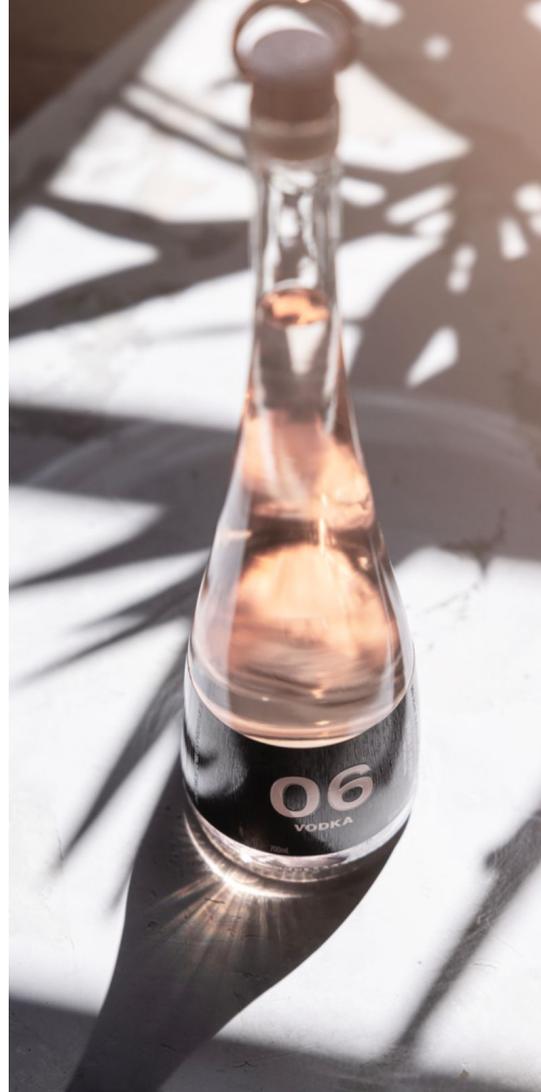
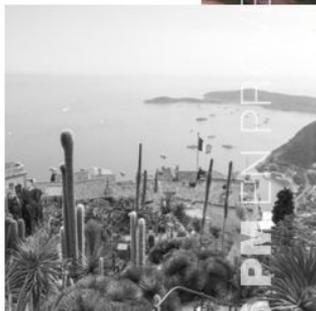
프로방스의 오후 6시는 아름다운 시간입니다. **06 Vodka Rosé** 는 프로방스 만이 제공할 수 있는 아름다움과 기쁨을 즐길 수 있게 해줄 것 입니다.



6 PM IN PROVENCE



THE
BOTTLE



THE DISTILLERY



OUR MASTER DISTILLER
HAS — CREATED — AN
INNOVATIVE — PROCESS
TO PERFECT A NEW
STYLE OF VODKA ROSÉ.
WE CALL IT ACTIVE WINE
EXTRACTION — (AWX)



Comte de Grasse sources organic rosé wines from around the distillery in Provence, the heartland of rosé. Using AWX, their trademark low temperature and low- pressure extraction method, they bring out all the flavours in a concentration process that condenses the flavour molecules.

What remains is the very finest aromatic flavour components and a colour pigment that is naturally derived from the grape skins.

Comte de Grasse (콤 데 그라스) 그룹의 증류소는 로제 와인의 영혼의 고향과도 같은 프랑스 프로방스 지역에 위치하고 있고, 바로 이 주변에서 유기농 로제 와인을 공수합니다. 그룹의 트레이드마크인 저온 저압 추출 방식인 AWX를 사용하여, 향미 분자를 응축하는 농축 과정을 통해 모든 향미를 놓치지 않고 끌어냅니다.

이 과정 이후는 포도 껍질에서 자연적으로 추출된 최상급의 아로마와 06 VODKA 를 대표하는 로제 색이 남게 됩니다.

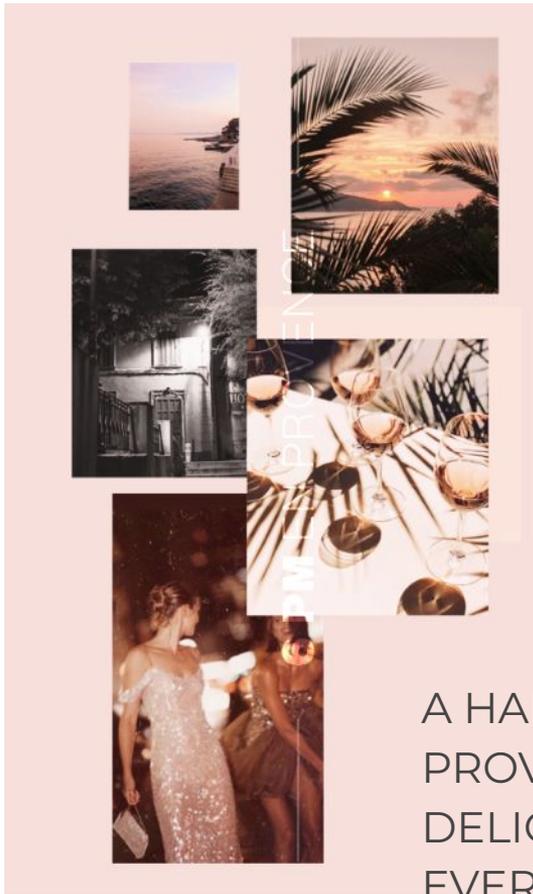
06 VODKA ROSÉ
AN UNFORGETTABLE MOMENT

PROVENCE HERITAGE TERROIR

06 VODKA ROSÉ IS A SYMPHONY

Comte de Grasse Distillery lies in the town of Grasse, where perfume masters have been extracting and blending flavours for centuries and where the master distiller was inspired to create the first 100% French Vodka Rosé, the 06 VODKA.

Comte de Grasse 의 증류소는 향수 장인들이 수세기 동안 아름다운 향을 추출하고 블렌딩해 온 그라스 마을에 위치하고 있으며, 바로 이곳에서 그룹의 마스터 증류사가 세계 최초의 100% 프랑스 보드카 로제를 만들기 위해 영감을 받았습니다.



Comte de Grasse's rosé wine comes from Château Vert, where owner Robert Ghigo has carefully extracted the quintessence of his terroir from his 20 year old vines to make the exquisitely fruity and fresh Cuvée Château Vert Rose 2020, *AOP Côte de Provence.

06 VODKA 의 로제 와인은 Château Vert에서 나옵니다. 소유자 Robert Ghigo는 이곳에서 20년 이상 된 포도나무로부터 떼루아의 정수를 추출하여 아주 뛰어난 과일 향과 신선함이 살아있는 *AOP Côte de Provence, Cuvée Château Vert Rose 2020를 만들었습니다.

A HARMONIOUS BLEND OF
PROVENÇAL ICONS THAT
DELIGHT THE PALATE WITH
EVERY SIP

THE TASTE



NOSE

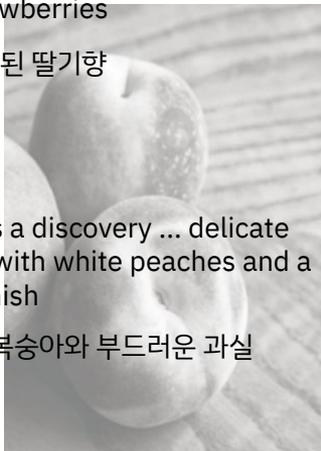
The nose is all elegance and concentrated freshness with light wafts of strawberries

우아하게 응축된 딸기향

Palate

The palate is a discovery ... delicate floral notes with white peaches and a soft fruity finish

플로럴 풍미, 복숭아와 부드러운 과실 피니시



Finish

A fruity & clean wheat

푸루티 & 깔끔한 밀

06 VODKA ROSÉ
DELIVERS A PROVENCE
EXPLOSION
ON YOUR TASTE BUDS

INGREDIENTS LIST

06 VODKA ROSÉ IS A SYMPHONY
CASE: 4.2L
6x70cl

Specification

Commercial Name:	06 VODKA	Bottling:	clear glass bottle
Product Size:	700ml	Seal type:	Synthetic cork
ABV %:	37.5	Visual description:	light pink clear liquid
Wholesale Price:	별도 문의	MSRP:	별도 문의



Ingredients	%
Water	53
Grain neutral spirit (wheat)	31
Rose Wine (Grape, Sulphur dioxide 0.034%)	15,5
Red wine (Grape, Sulphur dioxide 0.034%)	0,5

**It is recommended to refrigerate after opening to maintain quality /* *퀄리티 유지를 위해 병을 오픈한 후에는 냉장보관 하시는걸 추천드립니다*

4 Traverse Dupont
06130 Grasse
France

www.comtedegrasse.com



COMTE DE GRASSE
DISTILLERY ESTD. 2017

COCKTAIL RECIPE



Cosmopolitan

- 06 Vodka x Rose 45ml
- Dry Curaçao 15ml
- Lime Juice 15ml
- Cranberry Juice 30ml

Method: Shaken

Glassware: Martini

Garnish: Orange Peel

06 Vodka Rosé Tonic avec Fever Tree

- 06 Vodka x Rose 50ml
- Fever Tree Mediterranean 250ml

Method: Build in glass

Glassware: Highball

Garnish: Sprig of Lavender & Grapefruit



06 Martini

- 06 Vodka x Rose 90ml
- Dry Vermouth 15ml
- Peychaud's Bitter 1dash

Method: Stir

Glassware: Martini

Garnish: Lemon twist

French 76

- 06 Vodka x Rose 45ml
- Lemon Juice 15ml
- Simple Syrup 10ml
- Champagne 60ml~90ml

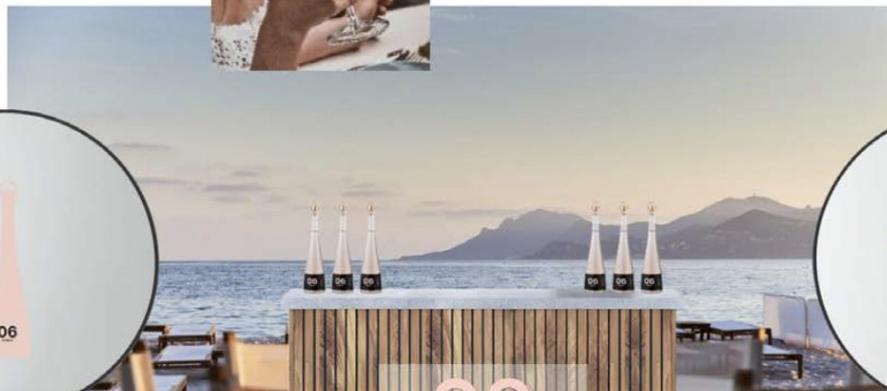
Method: Build in glass

Glassware: Champagne

Garnish: Cherry, Lemon Peel



EVENT ASSETS



06 VODKA

06

VODKA

6 PM EN PROVENCE



MRJ GROUPE

IN QUALITY WE TRUST

ESTD 2022

Contacts (한국어)

Gemma Yoo

Director
유지윤 이사

+82 10 4557 8296 (KOR/ENG)

gemma@mrjgroupe.com

www.mrjgroupe.com

Contacts (ENG)

Manuel Jauschnig

Founder & CEO
마누엘 야우슈닉 대표

+82 10 9217 2152 (ENG/GER)

manuel@mrjgroupe.com

www.mrjgroupe.com



