



BRASSERIE DISTILLERIE

GUYENNE

Catalogue 2024



CONSUMER ADVISORY
**EXPLICIT
AROMAS**

Nous et la distillerie



La distillerie Guyenne est fondée en 2021 par 3 amis, François, Hugo et Arnaud rencontrés sur un terrain de basket. Notre passion commune pour les spiritueux, le whisky notamment et les bières nous a rapproché et l'envie de se professionnaliser nous poussera à créer la distillerie, au cœur de l'entre-deux-mers dans le village de Lugasson.

La production commencera en avril 2022 avec l'arrivée de nos Gins puis de notre Pastis. Notre passion pour les rhums nous animera à créer notre rhum crocodile au passage en barrique chauffée extrême. De nouveaux animaux en rapport à des chauffes de barriques expérimentales arriveront par la suite. 2023 sera marquée par le démarrage de notre production de notre whisky. Orge malté pour la matière première, concassage, brassage et distillation se font à la distillerie. Nos premiers whisky sortiront courant 2026 et nous ambitionnons à l'avenir de compter dans le paysage du whisky français.

Nous créons les produits qui nous plaisent en cherchant à respecter notre charte du "explicit aromas", des aromes rien que des aromes. Nos matières premières sont pour la plupart bio et nous tentons d'avoir le moins d'impact possible sur notre environnement. Notre gamme s'est agrandie, nous comptons plusieurs Gins, du Pastis, Rhum et Vodka.



Nous sommes équipés d'un alambic hybride de 500L fabriqué par DES ainsi que d'une salle de brassage pour effectuer toutes les étapes de production au sein de la distillerie.

Embouteillage et étiquetage sont aussi fait dans notre distillerie. Les vieillissements sont aussi réalisés dans notre chai à barrique, en sous-sol.

Rhum Crocodile

70cl. 43%vol.

Base de rhum : mélasse

Base de vieillissement : 8 ans fut de chêne américain.

Certifié non sucré non recoloré.

Surmaturation : environ 6 mois dans nos barriques dans notre chai de à Lugasson.

Type de barrique surmaturation: chêne français, barrique viticole 225L régénérée avec chauffe intense.

Réduction lente jusqu'à 43%vol., sans sucres et sans colorants ajoutés.



Notes de dégustation :

Nez : Notes gourmandes légèrement boisé, café, cacao, chocolat et fruits rouges.

Bouche: Rondeur et gourmandise à l'attaque, les notes boisées, grillées et toastées viennent s'exprimer avec intensité ensuite.

Finale : Longueur et délicatesse sur des boisées et grillées très maîtrisées. Notes subtiles de cave à cigare, de chocolat, brioche chaude et tarte tatin.

Rhums Wood Collection



Rhum Grizzly

70cl. 43%vol.

Base de rhum : mélasse

Base de vieillissement : 8 ans fut de chêne américain.

Certifié non sucré non recoloré.

Surmaturation : environ 10 mois dans nos barriques aux chauffes miel dans notre chai de à Lugasson.

Type de barrique surmaturation: chêne français, barrique viticole 225L régénérée avec cristallisation du miel.

Réduction lente jusqu'à 43%vol., sans colorants ajoutés.

Innovation : Cristallisation du sucre sur le bois de la barrique à l'aide d'une résistance électrique.



Notes de dégustation :

Nez : Notes gourmandes légèrement sucré évoluant sur des notes de fruits confits.

Bouche: Rondeur et gourmandise à l'attaque, les notes confites et sucrés apparaissent ensuite, laissant place à l'influence du miel des forêts.

Finale : Longueur et gourmandise.

Rhum Sweet wine cask finish

70cl. 53,2%vol.

Base de rhum : mélasse

Base de vieillissement : 8 ans fut de chêne américain.

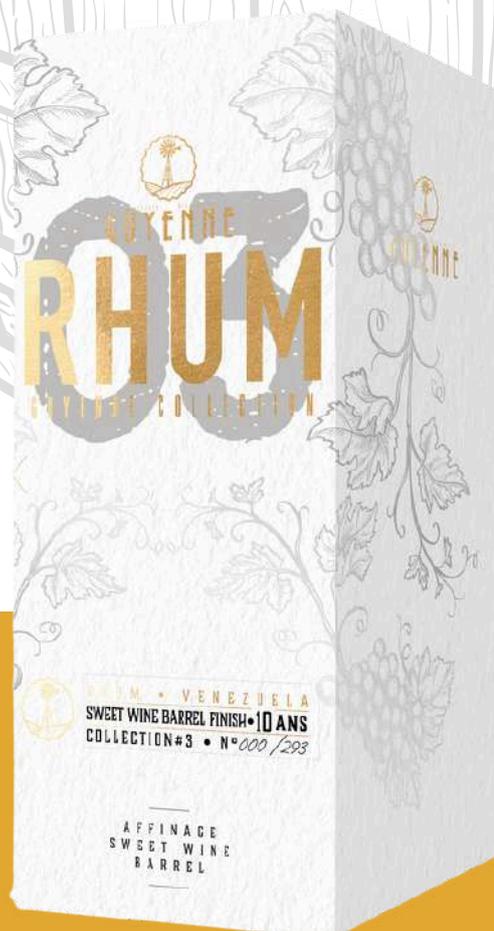
Certifié non sucré non recoloré.

Finish : 2 ans dans une barrique ayant contenu un vin liquoreux dans notre chai de à Lugasson.

Degré naturel, sans réduction, à 53,2%vol. Pas de resucrage, pas de recoloration.

Troisième référence de la série "Guyenne Collection".

Edition limitée à **293 bouteilles**.



Notes de dégustation :

Nez : Notes gourmandes et puissance se révèlent au nez.

Bouche: Attaque puissante mais maîtrisée, évolution vers des notes boisées, fruitée sur des raisins de Corinthe.

Finale : Très belle longueur. Les 53,2%vol sont bien intégrés, le rhum reste accessible malgré le degré et reste très rond

Rhum Marsala cask finish

70cl. 51,6%vol.

Base de rhum : mélasse

Base de vieillissement : 8 ans fut de chêne américain.

Certifié non sucré non recoloré.

Finish : 9 mois dans une barrique ayant contenu du Marsala dans notre chai de à Lugasson.

Degré naturel, sans réduction, à 51,6%vol. Pas de resucrage, pas de recoloration.

Première référence de la série "Guyenne Collection".

Edition limitée à **258 bouteilles**



Notes de dégustation :

Nez : Notes gourmandes, sucre vanillé, fruit confit orangé, légèrement boisé.

Bouche: Notes chaleureuses et gourmandes à l'attaque évoluant vers une explosion de saveurs de fruits à coque, noix, noisette.

Finale : Très belle longueur. Les 51,6° sont bien intégrés, le rhum reste accessible malgré le degré et reste très rond

Rhum Cognac Braastad cask finish

70cl. 53,4%vol.

Base de rhum : mélasse

Base de vieillissement : 8 ans fut de chêne américain.

Certifié non sucré non recoloré.

Finish : 4 mois dans une ex barrique de Cognac de la maison Braastad.

Sur-vieillissement réalisé dans notre chai à Lugasson

Degré naturel, sans réduction, à 53,4%vol. Pas de resucrage, pas de recoloration.

Deuxième référence de la série "Guyenne Collection".

Edition limitée à **494 bouteilles**



Notes de dégustation :

Nez : Notes gourmandes, sucre vanillé, fruit confit orangé, légèrement boisé vers des notes de Cognac.

Bouche: Attaque franche et ronde, les 53,4° restent agréables. Le boisé du Cognac s'exprime tout de suite. Le rhum laisse les marqueurs du Cognac s'exprimer en finesse. Le fruit arrive ensuite.

Finale : Force, longueur et finesse.

PASTIS GUYENNE



Pastis Guyenne

70cl. 45%vol.

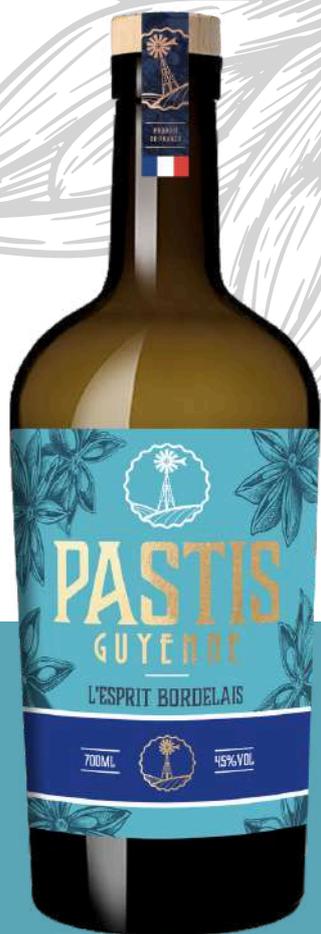
Base alcool surfin vinique 96%vol. local produit en Gironde.

Baies et plantes bio.

Macération lente et cadencée par nos soins à la distillerie à Lugasson.

Réduction lente jusqu'à 45%vol.

Sans sucres et sans colorants ajoutés



Notes de dégustation :

Nez : Notes d'anis et de réglisse très douces et gourmandes.

Bouche: Pastis léger, aromatique sur l'anis et la gourmandise de la réglisse. Légère sucrosité.

Finale : Longueur anisée mais avec beaucoup de légèreté. Pastis très rafraichissant et désaltérant.

GIN FLORAL



Gin floral

70cl 43%vol.

Base alcool surfin vinique 96%vol. local produit en Gironde.

Baies et plantes bio (sauf houblon cascade).

Macération et distillation lente par nos soins à la distillerie.

Notre alambic est un **Pot still** de 500L, hybride, fabriqué chez DES, full électrique à bain marie.

Réduction lente jusqu'à 43%vol.

Sans sucre ajouté.



Notes de dégustation :

Nez : Notes florales fraîches, thym, basilic, coriandre.

Bouche: Rondeur et fraîcheur à l'attaque, les notes florales et d'agrumes s'expriment ensuite tout en longueur.

Finale : Longueur et puissance aromatique, note finale thym et basilic.

Gin fruité

70cl. 43%vol.

Base alcool surfin vinique 96%vol. local produit en Gironde.

Baies et plantes bio.

Macération et distillation lente par nos soins à la distillerie.

Notre alambic est un **Pot Still** de 500L hybride fabriqué par DES, full électrique à bain marie.

Réduction lente jusqu'à 43%vol.

Sans sucre ajouté.



Notes de dégustation :

Nez : Notes genièvre et coriandre discrètes, évoluant sur des notes de zeste d'orange et d'agrumes.

Bouche: Fraicheur et agrumes à l'attaque. La menthe fait une apparition discrète puis les notes d'orange font leur apparition.

Finale : Longueur et puissance aromatique sur les agrumes, des notes de pamplemousse peuvent apparaître en fonction de la température de dégustation.

GIN BARREL AGED



Gin Barrel Aged

70cl.43%vol.

Base alcool surfin vinique 96%vol. local produit en Gironde.

Baies et plantes bio (sauf houblon cascade).

Macération et distillation lente par nos soins à la distillerie.

Alambic **Pot Still** de 500L hybride fabriqué par DES, full électrique à bain marie.

Vieillessement 1 an en **barrique ex Pessac-Léognan blanc**.

Sans sucre ajouté.



Notes de dégustation :

Nez : Fraicheur, floral, agrume, coriandre.

Bouche: Rondeur et fraicheur à l'attaque, les notes d'agrumes s'expriment en suivant, le tout est patiné par la barrique, légèrement vanillé et boisé.

Finale : Longueur et puissance aromatique en bouche, note finale sur le côté floral et les agrumes.

VODKA



Vodka Crocodile

70cl. 43%vol.

Distillation surfin vinique réduit local produit en Gironde.

Alambic DES **Pot Still** hybride de 500L .

Passage 4 semaines dans une ex barrique de notre rhum **Crocodile**.

Réduction lente à 43%vol.

Sans sucre ajouté

Couleur naturelle.



Notes de dégustation :

Nez : Minéral, fumé, légèrement tourbé.

Bouche: Une attaque avec beaucoup de rondeur, les notes fumées s'expriment directement, son aspect très gras apporte de la gourmandise, le tout est patiné et très agréable.

Finale : Longueur et puissance aromatique, finale sur des notes épicées, légèrement réglissées.

Gamme Barrel aged

33cl

Bière rousse
finish 6 mois ex fut
Rhum Marsala

Bière blanche
finish 6 mois ex fut
Gin Guyenne Barrel aged

Bière rousse
finish 6 mois ex fut
Rhum Croco



10,5%vol



9%vol



7,2%vol

Gamme classique

33cl

Bière blonde
Run and Gun
Se boit aussi vite qu'elle ne s'ouvre

Bière IPA
Coast to Coast
La bière de voyage



6,5%vol



4,5%vol



5,5%vol

Bière rousse
Box and one
A boire en un contre un

Le Guyenne signature



Recette :

2cl de Gin floral
2 cl de Vermouth rouge
2cl de jus de citron
12cl de Tonic
2 gouttes Angostura bitter
Glaçons
Zest d'orange

La Morsure du Crocodile

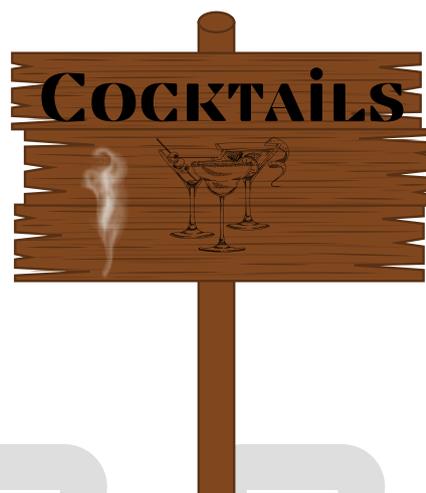


Recette :

3cl Rhum Crocodile
3cl jus d'orange sanguine
3cl sirop de fraise
3cl vermouth rouge
Glaçons
Zest d'orange



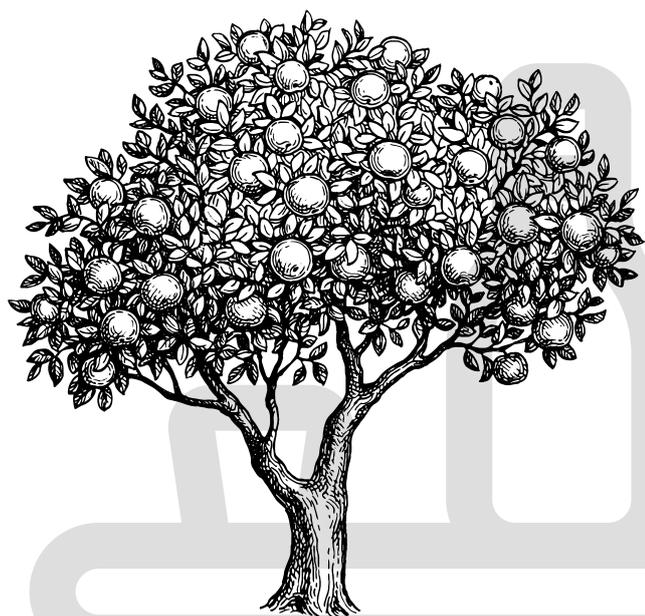
Le Up in smoke tour



Recette :

4cl Vodka Crocodile
2cl de jus de citron
15cl Ginger tonic
Glaçons
Zest de citron

Le Normand ou le limougeaud



Recette :

4cl Vodka Crocodile
15cl de jus de pomme
artisanal
Glaçons



BRASSERIE DISTILLERIE
GUYENNE



CONTACT :



Brasserie Distillerie Guyenne : 7 le Bourg 33760 LUGASSON



distillerie@bdguyenne.com



Ligouret François : 06 98 25 11 60



Dugué Arnaud : 06 67 14 43 58



[Brasserie_distillerie_guyenne](#)





BRASSERIE DISTILLERIE
GUYENNE

Brasserie Distillerie Guyenne

7 le Bourg

33760

LUGASSON

contact@bdguyenne.com