



BRASSERIE

DISTILLERIE

GUYENNE



HISTOIRE



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 chauffe extrême. De nouveaux animaux en rapport à des chauffeuses de barriques expérimentales arriveront par la suite. 2023 sera marquée par le démarrage de la production de notre whisky. Orge malté pour la matière première, concassage, brassage et distillation se font à la distillerie. Nos premiers whiskies 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.



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.

A dirt road lined with tall sugarcane plants under a blue sky with a few clouds. The word "RHUM" is overlaid in large, golden, serif font across the center of the image.

RHUM

Rhum Crocodile

70 cl. 43%vol

Base de rhum : mélasse

Base de vieillissement : 8 ans fut de chêne américain. Certifié non sucré non recoloré.

Surmaturation : plusieurs mois dans nos barriques dans notre chai à Lugasson.

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

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

Notes de dégustation :



GRILLÉ
FRUITS ROUGES **TOASTÉ**
CACAO
CAFÉ **VANILLÉ**

Rhum Grizzly

70 cl. 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.

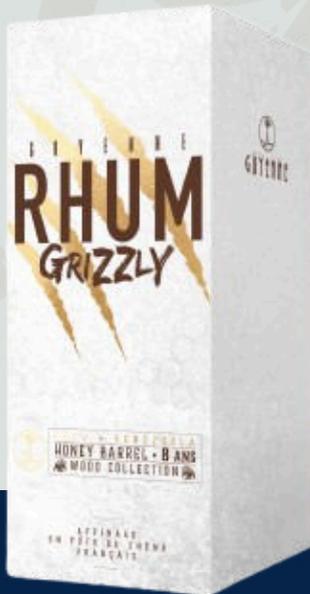
Type de barrique surmaturation: chêne français, barrique viticole 225L régénérée avec cristallisation du miel.

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 :

GOURMAND
MIEL DE FORET
FRUITS CONFITS
ORANGE
SUCRE VANILLÉ



Rhum Zorzal

70 cl. 43%vol

Base de rhum : 100% pur jus de canne -

Base de vieillissement : 1 an fut de chêne américain en tropical en République Dominicaine. -

Vieillessement : 2 ans supplémentaires en continental dans notre chai à Lugasson dans nos barriques de chêne français aux chauffes multiples.

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

Notes de dégustation :

FRAIS

BOISÉ FLORAL

VANILLÉ

GOURMAND



GUYENNE COLLECTION



Rhum Marsala cask finish

70 cl. 53,2%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

resucrage

Prem

Edition

SOLD OUT

Notes de dégustation :

GOURMAND

PUISSANT

**RANTIO
BOISÉ**



Rhum Cognac Braastad cask finish

70 cl. 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 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 :

**FRUITS
CONFITS**

INFLUENCE DE COGNAC

FORCE

LONGUEUR

FINESSE



Rhum Sweet wine cask finish

70 cl. 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.

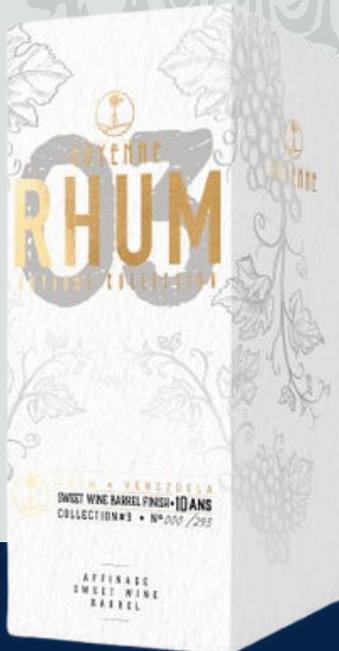
Degré naturel, sans réduction, à 53,2%vol. Pas de resucrage, pas de recoloration.

Troisième référence de la série "Guyenne Collection".

Edition limitée à 293 bouteilles.

Notes de dégustation :

**RAISINS DE
CORINTHE**
LIQUEUREUX
**RANTIO
BOISÉ**



A close-up photograph of a glass jar filled with a vibrant orange punch. The glass is covered in condensation droplets, indicating it is cold. The punch is topped with several clear ice cubes and a sprig of fresh green mint leaves. The background is a blurred wooden surface with a lime wedge and more mint leaves visible on the right. The word "PUNCH" is overlaid in the center in a bold, green, outlined font.

PUNCH

Punch Planteur

70 cl. 15%vol

6 Jus de fruit : Orange, ananas, mangue, fruit de la passion, goyave, banane.

Epice : Vanille

Rhum : Rhum vieux 1 an République dominicaine.

Degré : 15%vol.



Notes de dégustation :

FRUITS

EXOTIQUE

DOUCEUR

LONGUEUR

LÉGÈREMENT VANILLE

A close-up photograph of a wooden bowl filled with star anise and cinnamon sticks. The star anise is the central focus, showing its characteristic eight-pointed shape and reddish-brown color. The cinnamon sticks are curled and have a similar warm, brown hue. The lighting is soft and warm, highlighting the textures of the spices and the wood of the bowl.

PASTIS

Pastis Guyenne

70 cl. 45%vol



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

Baies et plantes bio. Macération de réglisse, anis étoilé, clous de girofle et badiane.

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 :

RÉGLISSE

LÉGER

ANIS

DÉSALTERANT

RAFRAICHISSANT





GIN

Gin Floral

70 cl. 43%vol



Base alcool de surfen **vinique** 96%vol. local et 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 :

THYM

BASILIC

AGRUMES

FLORAL



Gin Fruité

70 cl. 43%vol



Base alcool de surfin **vinique** 96%vol. local et 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 :

AGRUMES

GENIEVRE

PAMPLEMOUSSE

ORANGES



Gin Hibiscus

70 cl. 43%vol



Base alcool surfin **vinique** 96% « local » produit en Gironde

Base recette gin floral + **macération 5J 10g/L fleur hibiscus bio**

Baies et plantes bio (sauf houblon cascade)

Macération et distillation lente par nos soins dans notre distillerie à Lugasson

Alambic Pot still 500L hybrid DES électrique à bain marie.

Réduction lente jusqu'à 43%.

Sans sucre ajouté.

Notes de dégustation :

FLORAL

VERVEINE

HIBISCUS

FRUITÉ



Gin Barrel Aged

70 cl. 43%vol



Base alcool de surfin **vinique** 96%vol. local et 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 minimum en barrique.**

Sans sucre ajouté.

Notes de dégustation :

ÉPICÉ

FUMÉ

BOISÉ

RONDEUR





VODKA

Vodka Crocodile

70 cl. 43%vol



Double distillation base alcool **vinique** réduit
local produit en **Gironde**.

Alambic DES Pot Still hybride de 500L .

Finish plusieurs **semaines** dans une ex
barrique de notre **rhum Crocodile**.

Réduction lente à 43%vol.

Sans sucre ajouté

Couleur naturelle.



Notes de dégustation :

FUMÉE

ÉPICÉE

RONDEUR

MINÉRALE

The image shows three glasses of beer, each filled with a golden-brown liquid and topped with a thick, white head of foam. The glasses are arranged in a diagonal line from the bottom right towards the top left. The foreground glass is in sharp focus, while the two glasses behind it are progressively more out of focus, creating a sense of depth. The lighting is warm, highlighting the texture of the foam and the clarity of the beer. The word "BIÈRES" is superimposed in the center of the image, written in a bold, yellow, serif font with a dark red outline.

BIÈRES

Gamme classique

33cl/ 75cl



Bière APA
Shake and Bake



Bière IPA
Coast to Coast



Bière blonde
Run and Gun



Bière rousse
Box and one

Gamme Barrel aged

33cl

Bière blonde
finish 6 mois ex fut Rhum Grizzly



Bière rousse
finish 6 mois ex fut
Rhum Croco



Gamme sans alcool

33cl

Blonde à l'hybiscus
sans alcool





**VOS
SPI &
BIERES
SUR-MESURE**

Cuvées sur mesure

Notre outil de production nous permet de vous créer vos bières et spiritueux totalement personnalisés. Une sélection unique à la hauteur de vos exigences, spécialement conçue pour vous. Une gamme sur-mesure, créé par vous-même.

Gin Rhums Vodka Pastis Liqueur Bières Whisky Fine

AVANTAGES

Gamme unique de votre choix

Pas d'investissement

Positionnement différencié

Prix du marché

NOTRE PRESTATION À LA CARTE



1. R&D



2. POSITIONNEMENT
TARIFS



3. CREATION DE
VOS SPIRITUEUX



4. MARKETING



5. VIEILLISSEMENT
AU CHAI



6. EMBOUTEILLAGE
ETIQUETAGE



7. MISE EN CARTON



8. EXPEDITION

Contactez nous pour des précisions tarifaires

A hand is shown pouring a clear liquid from a metal shaker into a faceted glass. The glass already contains an amber-colored liquid. The background is dark and out of focus.

COCKTAILS

Guyenne Cocktails

LE GUYENNE SIGNATURE

2CL DE GIN FLORAL
2 CL DE VERMOUTH ROUGE
2CL DE JUS DE CITRON
12CL DE TONIC
2 GOUTTES DE BITTER
GLAÇONS ZEST D'ORANGE

Guyenne



LA MORSURE DU CROCO

3CL RHUM CROCODILE
3CL JUS D'ORANGE SANGUINE
3CL SIROP DE FRAISE
3CL VERMOUTH ROUGE
GLAÇONS ZEST D'ORANGE

LE UP IN SMOKE TOUR

4CL VODKA CROCODILE
2CL DE JUS DE CITRON
15CL GINGER TONIC
GLAÇONS
ZEST DE CITRON



LE NORMAND OU LE LIMOUGEAUD

4CL VODKA CROCODILE
15CL DE JUS DE POMME ARTISANAL
GLAÇONS



Contact

☎ Dugué Arnaud : 06 67 14 43 58

☎ Ligouret François : 06 98 25 11 60

✉ distillerie@bdguyenne.com

 [brasserie.distillerie.guyenne](https://www.facebook.com/brasserie.distillerie.guyenne)


📍 Brasserie Distillerie Guyenne
7 le Bourg
33760 LUGASSON



BRASSERIE DISTILLERIE
GUYENNE



BRASSERIE DISTILLERIE
GUYENNE

Brasserie Distillerie Guyenne

7 le Bourg

33760 LUGASSON

distillerie@bdguyenne.com