



BRASSERIE

DISTILLERIE

GUYENNE

CATALOGUE 2025

CONSUMER ADVISORY
**EXPLICIT
AROMAS**



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 sugarcane plants under a blue sky. The word "RHUM" is overlaid in large, golden, serif letters 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**



GUYENNE

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

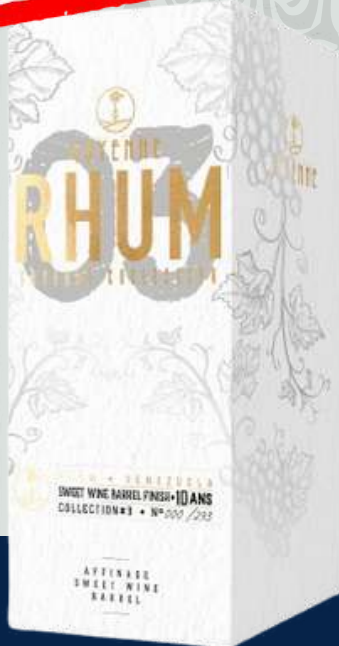
Colle

Editi

SOLD OUT

Notes de dégustation :

**RAISINS DE
CORINTHE**
LIQUREUX
**RANTIO
BOISÉ**



Rhum Rye whisky cask finish

70 cl. 47%vol.alc

Base de rhum : Pur jus de canne de chez AFD

Base de vieillissement : 5 ans tropical en fut de chêne américain. Certifié non sucré non recoloré.

Finish : 1 an dans une barrique ayant contenu un Rye whisky de chez Bordeaux Distilling dans notre chai de à Lugasson.

Réduction, à 47%vol.alc Pas de resucrage, pas de recoloration.

Quatrième référence de la série "Guyenne Collection".

Edition limitée à 350 bouteilles.

Notes de dégustation :

GOURMAND

CÉRÉALES

sucré

BOISÉ



A close-up photograph of a glass jar filled with a vibrant orange punch. The glass is covered in condensation droplets. 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

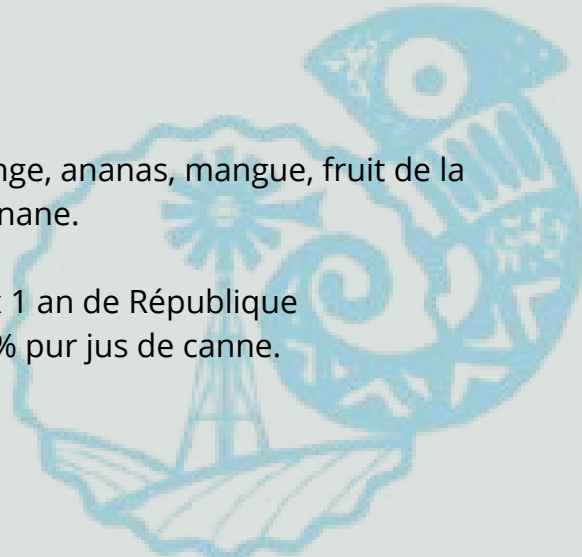
70 cl. 15%vol

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

Epice : Vanille

Rhum : Rhum vieux 1 an de République dominicaine et 100% pur jus de canne.

Degré : 15%vol.



Notes de dégustation :

FRUITS

EXOTIQUE

DOUCEUR

LONGUEUR

LÉGÈREMENT VANILLE



GUYENNE

Punch ananas coco

70 cl. 15%vol

Jus de fruit :

Ananas,
Jus de coco.

Rhum : Rhum vieux 1 an de République dominicaine et 100% pur jus de canne.

Degré : 15%vol.



Notes de dégustation :

ANANAS

EXOTIQUE

COCO

DOUX



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 visible in the background and foreground, adding to the warm, aromatic theme of the image. The lighting is soft and warm, highlighting the textures of the spices and the wood.

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 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

EPICÉE


RONDEUR

MINÉRALE



Vermouth

Vermouth rouge

75 cl. 17%vol.alc 

Macération vin rouge (claret Les roches blanches issu de Merlot, terroir calcaire) du **Château Roquefort** avec 10 baies et plantes à la distillerie

Macération longue.

Mutage alcool vinique sur une longue période pour la conservation des arômes.

Sucrage extra-dry (49g de sucres/L)

Notes de dégustation :

VINIQUE

AMER


epices

LONGUEUR



GUYENNE

Vermouth blanc

75 cl. 17%vol.alc 

Macération vin blanc (cuvée Les roches blanches issu de Sauvignon blanc bio, terroir calcaire) du **Château Roquefort** avec 10 baies et plantes à la distillerie

Macération longue.

Mutage alcool vinique sur une longue période pour la conservation des aromes.

Sucrage extra-dry (49g de sucres/L)

Notes de dégustation :

SAUVIGNON

GOURMAND

fruits

LONGUEUR



GUYENNE

A close-up photograph of three glasses of beer, each with a thick, white head of foam. The glasses are arranged in a diagonal line from the top left to the bottom right. The beer in the foreground is a rich, golden-brown color, while the beer in the background is a darker, more amber hue. The lighting is soft and focused on the foam and the liquid, creating a warm and inviting atmosphere.

BIÈRES

Gamme classique

33cl/ 75cl



Run and Gun - Blonde- 4,5%vol

Bière blonde légère sur des notes de céréales.



33cl et 75cl

Shake and bake - APA - 6,5%vol

American pale Ale sur des notes maltées avec une amertume maîtrisée.



33cl et 75cl

Coast to Coast - IPA - 6,5%vol

Indian Pale Ale sur des notes de fruits tropicaux avec de l'amertume.



33cl et 75cl

Box and one - Rousse - 5,5%vol

Bière rousse légère sur des notes maltées et de fruits confits.



33cl et 75cl

Coco time - Stout - 6,5%vol

Stout avec une infusion de noix coco et vanille torréfiées par Guyenne



33cl et 75cl

King time - Imperial Stout - 9%vol

Stout avec une infusion de noix coco et vanille torréfiées par Guyenne puis passées en barrique



33cl

The image features two wooden barrel heads, one in the foreground and one slightly behind it to the left. They are resting on a wooden surface with a prominent grain. The text is centered over the foreground barrel head.

**BARREL-AGED
BEER**

Barrel-Aged Beer

33cl



Crocodile beer - Rousse- 8%vol.alc

→ Bière rousse avec un passage de 6 mois dans une ex-barrique de notre rhum Crocodile.



33cl uniquement

Grizzly beer - Blonde- 8%vol.alc

→ Bière blonde avec un passage de 6 mois dans une ex-barrique de notre rhum Grizzly.



33cl uniquement



Production limitée

Barrel Beer - Blonde- 4,5%vol

→ Bière blonde avec un passage de 1an en fût de chene français chauffe minérale.



33cl uniquement

Sans alcool - Low alcool



Small Ball - Bière sans alcool -

→ Type blonde avec macération de fleurs d'hibiscus



33cl uniquement



**VOS
SPIRITUEUX
&
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. VIEILLESSE
AU CHAI



6. EMBOUTEILLAGE
ETIQUETAGE



7. MISE EN CARTON



8. EXPEDITION

Contactez nous pour des précisions tarifaires

A close-up photograph of a hand pouring a golden liquid from a metal pitcher into a faceted glass filled with ice. The liquid is captured mid-pour, creating a thin stream. The glass is highly detailed with a diamond-cut pattern. The background is dark and out of focus, with some bokeh light spots. The word "COCKTAILS" is overlaid in the center in a stylized, pink and yellow font.

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